Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Maison Les Alexandrins Saint-Joseph Rouge - 2019

AOC Saint-Joseph, Vallée du Rhône, France

Le Saint-Joseph de la Maison les Alexandrins a été pensé pour assembler la note minérale, caractéristique des vins de la Vallée du Rhône, à la note fruitée de l'appellation Saint-Joseph. Il est produit chaque année en conservant à l'esprit que le terroir granitique qui apporte des notes minérales doit se fondre avec les notes de fruits noires classique de l'appellation Saint Joseph. Une création unique, qui donnera un vin raffiné aux tanins puissants.

DESCRIPTIF

Saint-Joseph a d'abord été appelé le vin de Tournon. En effet, des moines présents dans ce petit village produisaient des vins sur un vignoble perché sur la colline derrière le village.

TERROIR

Saint-Joseph a un terroir essentiellement composé de granit. Le vignoble s'étend sur 40km de long sur la rive droite du Rhône. Depuis notre premier millésime en 2007, nous avons cherché l'équilibre entre les vins du nord de l'appellation qui apportent de la minéralité et du fruit et ceux provenant du coeur historique de Saint-Joseph offrant plus de chair. L'assemblage donne un vin équilibré et racé.

SITUATION

Le nord de Saint-Joseph, sur les villages de St Pierre de Boeuf, Chavanay et Tournon.

ÉLABORATION

Macération et fermentation pendant une vingtaine de jours avec remontage pendant les premiers jours puis pigeage vers la fin. Élevage en cuve tronconique pendant 12 mois.

CÉPAGE

Syrah 100%

DÉGUSTATION

Envoûtante robe d'un noir profond. En nez, ce vin dévoile une belle complexité aromatique avec des notes de fruits rouges et noirs. Puissant et ample en bouche, il est bien structuré, avec des tanins fondus, et des arômes mêlant des notes vanillées et toastées, avec des fruits noirs sauvages, presque confits. Tout en élégance, ce vin se dégustera idéalement dans les cinq ans et accompagnera à merveille les grillades et viandes en sauce.

SERVICE

A boire dans les 3 ans (17°C), sur des viandes grillées ou en sauce.

Maison Les Alexandrins
14 Rue Albert Nicolas, 26600 Tain-l'Hermitage
Tel. +33 4 75 08 69 44 - njaboulet@lesalexandrins.com
lesalexandrins.com/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Y9HWWF

PRESSE & RÉCOMPENSES

JEB DUNNUCK

93/100
"The 2019 Saint Joseph is terrifc, with medium to full-bodied aromas and favors of cassis and blackberry fruits as well as notes of sappy fowers, white pepper, and incense. With good acidity, notable balance, and ripe, polished tannins, it has a good 10-15 years of prime drinking. This comes from vineyards located near Tournon, in the southern part of the appellation, and 25-year-old vines planted in broken granite soils."
Jeb Dunnuck, 17/02/2022

Wine Spectator

91/100
"Very fresh, offering a bright mix of red currant and plum coulis notes that stretch out, with alder, red tea and sanguine threads through the fne-grained fnish. Drink now through 2030."
Wine Spectator, 01/01/2022

Antonio Galloni vinous explore all things wine

91/100
"Deep ruby. Displays pungent, smoke-tinged dark berry and licorice aromas, with a peppery nuance in the background. Broad and fleshy, showing appealing jamminess to its juicy blackberry, cherry-cola and floral pastille flavors. Clings impressively on the spice-tinged finish, which is framed by slowly emerging tannins."
Vinous

Maison Les Alexandrins
14 Rue Albert Nicolas, 26600 Tain-l'Hermitage
Tel. +33 4 75 08 69 44 - njaboulet@lesalexandrins.com
lesalexandrins.com/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Y9HWWF