Maison Les Alexandrins

TAIN L'HERMITAGE - FRANCE





Maison Les Alexandrins Côtes du Rhône Rouge - 2024

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

Maison Les Alexandrins, une signature moderne dans son approche et contemporaine dans son style les Terrasses de l'Eridan rouge est un vin frais et léger, aux beaux arômes de fruits frais. Avec des tanins souples et une bouche ronde, il est le compagnon idéal des moments conviviaux. Le Côtes-du-Rhône par excellence, facilement accessible.

DESCRIPTIF

Association de deux vignerons de la Vallée du Rhône -Nicolas Jaboulet et Alexandre Caso-, Maison les Alexandrins décline les crus septentrionaux dans un style à la fois contemporain et intemporel, toujours basé sur des terroirs d'exception dénichés par Alexandre Caso, spécialiste des terroirs du Nord de la Vallée du Rhône. Ces vins jouent la carte du classicisme revisité et la recherche de l'harmonie parfaite dès le plus jeune âge guide les élevages et les assemblages. Les Syrah sont issues de la région de Vinsobres, apportant un caractère très typé Nord de la Vallée du Rhône. Les Grenache, quant à elles, proviennent du cœur de la Vallée du Rhône méridionale au climat méditerranéen, offrant une expression typiquement provençale.

TERROIR

Le terroir présente une diversité de sols, à la fois caillouteux argilo-calcaires et graveleux argileux. Les vignes en terrasses sont riches en quartz et calcaire marneux.

LE MILLÉSIME

Après une année 2023 pleine de contrastes, 2024 fut à nouveau une année jalonnée de défis considérables, nécessitant un grand sang-froid et le bénéfice de l'expérience pour faire face aux aléas climatiques. Après un hiver assez doux, le mois d'avril a été marqué par du gel, suivi de pluies intenses durant toute la période du printemps et le début de l'été jusqu'au 15 juillet, auxquelles ont succédé de la sécheresse au mois d'août. Ces conditions nous ont particulièrement mis à l'épreuve: la lutte contre le mildiou, surtout avec son impact sur les inflorescences, a requis une attention de tous les instants. Les vendanges ont ainsi débuté autour du 10 septembre, exigeant de s'adapter quotidiennement à l'hétérogénéité de maturité des raisins. Chaque jour, les dégustations des baies et l'analyse de la météo déterminaient des choix stratégiques et une modification permanente du planning de vendanges pour récolter chaque parcelle à sa maturité optimale. Un travail d'orfèvre qui a porté ses fruits, avec un impact déterminant sur la qualité et le style du millésime. En effet, malgré toutes ces difficultés, la qualité finale des raisins offre de belles surprises. Les premières dégustations sont pleines de promesses avec des vins croquants et gourmands pour les rouges et de beaux blancs avec des acidités fondues et une belle structure en bouche. Les décuvages ont démarré et la période d'élevage qui suit va permettre à nos vins de se bonifier et de gagner en complexité dans la sérénité de la cave.

Maison Les Alexandrins
14 Rue Albert Nicolas, 26600 Tain-l'Hermitage - France
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.

1S2FYF

SITUATION
L'Eridan fait référence au nom donné au Rhône sous l'Antiquité.

ÉLABORATION
- Vendange triée et égrappée.
- Vinifications en cuves inox et bois.
- Elevage partiellement en cuve bois tronconique et inox pendant 8 mois.

CÉPAGES
Grenache, Syrah

DÉGUSTATION
Belle robe rubis, profonde et brillante, aux délicats reflets violine dans sa jeunesse. Fin et équilibré, le nez est particulièrement séduisant avec ses arômes de fruits rouges frais et de fruits des bois alliés à des notes épicées de cannelle et de réglisse. Ample et bien équilibrée, la bouche dévoile des arômes de baies noires et d'épices avec une belle structure soutenue par des tanins présents mais bien intégrés. La finale, d'une belle longueur, prolonge ces arômes complexes.

ACCORDS GOURMANDS
Ce vin s'accorde avec toutes sortes de viandes, que ce soit le boeuf, l'agneau, la volaille en sauce ou encore les grillades.

SERVICE
Servir à 18°C. A boire dans les 5 ans.

Maison Les Alexandrins
14 Rue Albert Nicolas, 26600 Tain-l'Hermitage - France
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.