



Le Cabanon des Alexandrins Viognier

Rhône, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een continentaal klimaat met relatief droge, warme zomers. De viognier-druiven voor deze wijn zijn voor het grootste deel afkomstig van hooggelegen wijngaarden in de Ardèche.

VINIFICATIE: De druiven ondergaan een koude schilnweking en worden daarna vergist in roestvrijstalen tanks. De wijn wordt gebotteld in het voorjaar na de oogst.

DRUIVEN: viognier

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: Lichtgeel en aromatisch met witte bloemen, peer, perzik en limoen. De smaak is zowel rijk als fris met verfijnde zuren en een mooie spanning. De afdronk is fris en mineralig.

SERVEERSUGGESTIE: Een heerlijk en bijzonder aperitief, maar ook fijn bij gerechten uit de Oosterse keuken.

WEETJE: De druiven voor deze wijn komen van speciale wijngaarden in het noorden van de Ardèche en de westkant van de Rhône.



Maison Les Alexandrins is ontstaan door een samenwerkingsverband tussen drie belangrijke wijnpersonages uit de noordelijke Rhône. Nicolas Jaboulet is een van hen. Hij vertegenwoordigt de zesde generatie in een wijnmakersfamilie uit 1834 in Tain l' Hermitage. Zijn maten Guillaume Sorrel en Alexandre Caso hebben het driemanschap inmiddels verlaten, dus is het aan Nicolas om hun succesvolle experiment verder uit te bouwen. En dat doet hij met verve! Maison les Alexandrins produceert wijnen in de meest pure traditie van de appellations Cornas, Crozes-Hermitage en Saint-Joseph, van wijnstokken die op historische terroirs zijn aangeplant. Het domein werkt hierdoor met een beperkte oplage die garant staat voor authenticiteit, puurheid en schoonheid. Maar hoewel traditie een belangrijk aspect is van dit wijnbedrijf in de noordelijke Rhône, kiest Nicolas juist ook voor een moderne aanpak en een meer eigentijdse stijl.