



Maison Les Alexandrins Terrasses de l'Eridan Blanc

Rhône, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Mediterraan klimaat. Alluviale bodem met klei en kalksteen.

VINIFICATIE: De druiven worden geperst en de most wordt gekoeld vergist in RVS tanks. Hierin vindt ook de rijping plaats.

DRUIVEN: grenache blanc (60%), viognier (30%), marsanne (10%)

GEUR & SMAAK: Typische Rhôneblend met subtiele aroma's van witte bloemen, kamperfoelie en salie. Rond en soepel met een prachtige mineraliteit, veel frisheid en een licht bittertje in de afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Lekker bij vele mediterrane gerechten, spicy gerechten met bijvoorbeeld saffraan, paella, gegrilde vis en natuurlijk bouillabaisse.


Maison & Domaines
Les Alexandrins



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.