



Maison Les Alexandrins Terrasses de l'Eridan Rouge

Rhône, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Mediterraan klimaat. De bodem bevat kwarts, mergel en kalksteen.

VINIFICATIE: De druiven worden onsteeld en vervolgens vergist in RVS tanks. Een deel rijpt daarin verder en een ander deel rijpt op houten vaten. De totale rijping duurt 8 maanden.

DRUIVEN: grenache (60%), syrah (40%)

GEUR & SMAAK: Typische Rhône-blend van grenache en syrah. Dieprood met aroma's van donker fruit en kruiden. De smaak is vol, sappig, fris en verteerbaar.

SERVEERSUGGESTIE: Veelzijdige wijn bij gerechten met rundvlees, lam en gevogelte. Ook lekker bij kruidige bulgur met gegrilde groenten en bij vegetarische stoofpotten met linzen of kikkererwten.



Maison Les Alexandrins is ontstaan door een samenwerkingsverband tussen drie belangrijke wijnpersonages uit de noordelijke Rhône. De eerste is Nicolas Jaboulet, die de zesde generatie in een wijnmakersfamilie uit 1834 in Tain l'Hermitage vertegenwoordigt. De tweede is Guillaume Sorrel, zoon van Marc Sorrel van Domaine Sorrel in Hermitage. En tenslotte Alexandre Caso, een terroirspecialist van het noordelijke Rhône-gebied. De drie heren kwamen in 2012 bij elkaar om kennis uit te wisselen en gezamenlijk een perceel in Crozes-Hermitage te bewerken. Uiteindelijk resulteerde dit in de oprichting van Maison Les Alexandrins, de natuurlijke evolutie van het voormalige Maison Nicolas Perrin. De wijnen van Maison Les Alexandrins vormen een prachtige expressie van het werk dat op dit wijnhuis wordt gedaan. Maison Les Alexandrins heeft een modernere aanpak, een meer eigentijdse stijl en een gevarieerder palet van wijnen afkomstig van uitzonderlijke terroirs in de noordelijke Rhône.