



Le Cabanon des Alexandrins Syrah

Rhône, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een continentaal klimaat met relatief droge, warme zomers. De verschillende bodems kennen een diversiteit aan grondsoorten.

VINIFICATIE: De oogst wordt koel ingeweekt en in roestvrijstalen vaten vergist.

DRUIVEN: syrah (95%), viognier (5%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: Een dieprode wijn met een verfijnde kruidigheid en aroma's van vooral bramen, vlierbessen en zwarte bessen. Ook subtiele aardse tonen en wat peper.

SERVEERSUGGESTIE: Te serveren bij gevogelte, kalfs- of lamsvlees.

WEETJE: De syrah voor deze wijn komt voornamelijk van de vlakkere delen rondom de hellingen van Crozes-Hermitage. Aan de wijn is een klein percentage viognier toegevoegd voor meer volume.



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.