



Maison Les Alexandrins Crozes-Hermitage Rouge

Rhône, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een continentaal klimaat met relatief droge, warme zomers. De bodems bestaan uit een dikke laag keien, bedekt met löss.

VINIFICATIE: Na de oogst worden de druiven koel ingeweekt en kan de vergisting beginnen. Dan volgt tien maanden houtrijping in eikenhouten vaten en aansluitend nog eens een half jaar in RVS.

DRUIVEN: syrah (100%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,50%

GEUR & SMAAK: Fris en geconcentreerd met aroma's van rood fruit, bosbessen, viooltjes, bramen, een pepertje en aangename tannines.

SERVEERSUGGESTIE: Te serveren bij kruidige vleesgerechten en wild, op een temperatuur tussen 15-18°C.

WEETJE: Crozes-Hermitage is met meer dan duizend hectare gecultiveerde wijngaarden de grootste appellatie van de noordelijke 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.