Maison Les Alexandrins Cornas

Rhône, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een continentaal klimaat met relatief droge, warme zomers. De bodems bestaan uit graniet, klei en gneis. Cornas wordt omringd door heuvels, dat bescherming biedt tegen de mistralwind. Wijngaarden liggen op het zuid-zuidwesten.

VINIFICATIE: Nadat de met de hand geoogste druiven vergist zijn, vindt 15 maanden rijping op gebruikte eikenhouten vaten plaats.

DRUIVEN: syrah

GEUR & SMAAK: Een mooi geconcentreerde Cornas met aroma's van vol en sappig rood fruit. De wijn is dankzij rijpe ronde tannines zacht en helemaal op dronk.

SERVEERSUGGESTIE: Te serveren bij gegrild rundvlees of oude kazen, maar bovenal erg lekker bij wildgerechten.

WEETJE: Voor deze Cornas gebruiken de wijnmakers bij Maison les Alexandrins hoofdzakelijk druiven uit Les Eygats: een op 250 meter hoogte gelegen heuvel van verweerd graniet, met een zuidoostelijke oriëntatie. De AOC is slechts 125 hectare groot.

Maison Les Alexandrins
TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

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.

Kwast WIJNKOPERS
FAMILY OWNED SINCE 1978