



Maison Les Alexandrins par Nicolas Perrin Côte Rôtie

Rhône, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een continentaal klimaat met relatief droge, warme zomers. De bodems bestaan uit stenen, schistes en gneis.

VINIFICATIE: Na vergisting van het handgeplukte fruit vindt 12 maanden rijping op oude eiken vaten plaats.

DRUIVEN: syrah

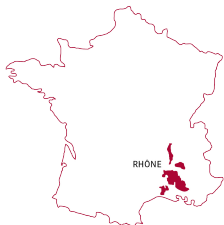
GEUR & SMAAK: Een pittige en geconcentreerde wijn met vol gerijpt rood en zwart fruit. Na enige jaren rijping zijdezacht met een romige, fluwelen, mondvullende structuur waarin diverse kruiden en een dropje herkenbaar zijn.

SERVEERSUGGESTIE: Te serveren bij gegrild lamsvlees.

WEETJE: De syrah voor deze verfijnd zachte en elegante wijn komt uit de Côte Blonde en Coteaux de Tupin. Overigens is de Noord Rhône de meest noordelijk gelegen streek in Frankrijk waar de syrahdruf nog rijp wordt.



Maison & Domaines
Les Alexandrins



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.