



Maison Les Alexandrins Crozes-Hermitage Blanc

Rhône, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een continentaal klimaat met relatief droge, warme zomers. De druiven zijn uitsluitend afkomstig van wijngaarden op de hellingen, die bestaan uit rotsachtige terrassen bedekt met löss.

VINIFICATIE: Na persing wordt de most op lage temperatuur vergist op twee tot drie jaar oude vaten. De wijn rijpt daarna nog vijf à zes maanden op zijn gistbezinksel. Dit gebeurt deels in grote houten vaten en deels in betonnen eieren.

DRUIVEN: marsanne (60%), roussanne (40%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,50%

GEUR & SMAAK: Een zachte wijn met in de geur tonen van citrus, witte bloemen en hazelnoten. De smaak is evenwichtig: zacht, filmend en rond, maar tegelijkertijd mineraal en fris.

SERVEERSUGGESTIE: Te serveren bij bijvoorbeeld een milde curry.

WEETJE: Voor Crozes-Hermitage is vlognier niet toegestaan.



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.