



Maison Les Alexandrins Viognier - Le Cabanon 2022

FRAÎCHEUR | EXOTISCHE VRUCHTEN
PERZIK | CITRUS | MOOIE ZUREN

PROFIEL



DOMEIN
Maison Les
Alexandrins



SERVEER T°
10-12°C



WIJNBOUW
Conventioneel



DRUIVEN
Viognier



GLAS
Riedel Chardonnay

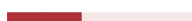


DRINKVENSTER
2025

STIJL



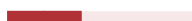
FRAÎCHEUR



BODY



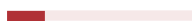
MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



FOOD



FOODPAIRING

Aperitiefhapjes op basis van
zeevruchten, gegrilde vis, koude
salades



KAAS

Gorgonzola, Délice de Bourgogne, Brie

the **best** grapes
bottled for **you**

BESTEL EN
MEER INFO





WIJNBOUW



VINIFICATIE

De pluk gebeurt tijdens de frisse ochtendelijke uren. De druiven ondergaan een directe persing bij aankomst in de wijnkelder. Door de dikke schil van de Viognier is dit een langzaam proces dat aan een koude temperatuur verloopt. De fermentatie neemt plaats aan 20 °C in inox tanks. Hierna rijpt de wijn nog in inox tanks.



WIJNGAARD

De druiven komen voor een deel van hoog gelegen wijngaarden op de hellingen van de Ardèche, en voor een deel uit het vlakke gedeelte van Drôme nabij het dorp Alex.

WIJNBOUWER: DOMAINE ET MAISON LES ALEXANDRINS

Domaine et Maison les Alexandrins is een project van drie bekende monumenten uit de wijnwereld uit het noorden van de Rhône vallei: Nicolas Jaboulet, Guillaume Sorrel en Alexandre Caso. Het trio heeft een gezamenlijke missie: het in ere herstellen van oude vergeten wijngaarden en wijnen maken die een pure expressie zijn van uitzonderlijke terroirs. Ze hebben van thuis uit een enorme wijnbagage meegekregen en ze willen deze inzetten om traditionele wijnen te maken. Dit gebeurt echter wel met een moderne aanpak waarbij het gebruik van nieuwe technieken zeker geen taboe is. Hun focus ligt voornamelijk in Crozes-Hermitage en Saint-Joseph waar ze elk perceel individueel benaderen. Daarnaast verbouwen ze ook nog enkele wijnen uit de heel gekende appellaties Condrieu en Côte Rotie. Het werk in de wijngaarden gebeurt op de oude manier, zoals het hen door hun ouders en grootouders is aangeleerd. De wijnbouwers beschikken onder andere over een perceel met meer dan 70 jaar oude Syrah stokken in Crozes-Hermitage en een perceel met 90 jaar oude stokken in Tournon in Saint-Joseph. De geproduceerde volumes liggen aan de zeer lage kant. Deze aanpak geeft hun wijnen een zeer gepersonaliseerde toets en zorgt er ook voor dat al hun cuvées samen een zeer divers beeld bieden van wat de Rhône allemaal te bieden geeft.

LOCATIE



LAND

Frankrijk

REGIO

Rhône

APPELLATIE

Vin de France



KLIMAAT

Continentaal met warme en droge zomers

