



# Maison Les Alexandrins La Caille 2021

COMPLEX | INTENS FRUITIG | FLORAAL  
ROMIG | VOLUMIEUS | FINESSE

## PROFIEL



DOMEIN  
Maison Les  
Alexandrins



SERVEER T°  
10-12°C



WIJNBOUW  
Conventioneel



DRUIVEN  
Viognier



GLAS  
Riedel Chardonnay

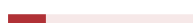


DRINKVENSTER  
2028

## STIJL



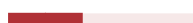
FRAÏCHEUR



BODY



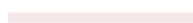
MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



## FOOD



FOODPAIRING

Aperitief, bordje roze garnalen, kreeft,  
gevogelte, koude salades, sushi



KAAS

Gorgonzola, Délice de Bourgogne, Brie

BESTEL EN  
MEER INFO



the **best** grapes  
bottled for you



## WIJNBOUW



### VINIFICATIE

De trossen worden met de hand geplukt en ondergaan een directe persing, deze gebeurt zeer langzaam. De fermentatie en daaropvolgende rijping nemen plaats in één demi-muid van 600 liter en houten vaten. De productie in 2021 bedraagt slechts 1,500 flessen.



### WIJNGAARD

De percelen die voor deze Condrieu gebruikt worden bevinden zich in La Caille, deze liggen wat in de hoogte en zijn in terrassen uitgewerkt. Zo profiteren de Viognier druiven een ganse dag van de zon en de hogere ligging zorgt voor een mooi evenwicht en geeft de druiven de nodige fraîcheur. De bodem bestaat uit graniet die gedeeltelijk aan het verbrokkelen is. Sommige stokken zijn meer dan een eeuw oud. Bij de cultivatie van de wijngaarden wordt veel aandacht besteed aan de biodiversiteit.

### 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 heeft.

## LOCATIE



LAND  
Frankrijk

REGIO  
Rhône

APPELLATIE  
Condrieu



KLIMAAT  
Continentaal met warme en droge zomers

