

Vinho	Les Alexandrins Hermitage 2017
Vinícola	Maison Les Alexandrins
Safra	2017
País	França
Região	Rhône
SubRegião	Hermitage
Tipo	tinto
Castas	100% Syrah
Teor Alcoólico	13%
Maturação	30% do vinho estagia 15 meses em barricas novas
Temperatura de Serviço	16 a 18°C
Guarda	2027
Decanter	45 a 60 minutos
Premiações	95 pt Decanter 93 pts Wine Spectator 93 pts Vinous



Natural



Bordeaux

Domaine & Maison Les Alexandrins nasceu da associação de três figuras do Norte Rhône: Nicolas Jaboulet, Guillaume Sorrel e Alexandre Caso, especialistas do terroir de Hermitage. Assim, a união permitiu perseguir o sonho dos três em criar vinhos marcados por um classicismo em seu estado puro.

O terroir do local é complexo e variado, com granito algumas parcelas, mas também seixos rolados e solos calcários, que complementam suas características.

Os vinhedos em questão se localizam em uma colina prestigiosa, com vista para o rio Ródano e a pequena aldeia de Tain l'Hermitage. Especificamente na margem esquerda do Ródano, virados a sul e protegidos dos ventos frios do norte.

Nessa safra, após um verão historicamente seco e quente, o vinho passa a impressão de opulência, concentração e generosidade. Dessa forma o envelhecimento permitirá que amacie e encontre seu equilíbrio.

As uvas foram maceradas a frio antes de serem fermentadas por 28 dias. O vinho passou por estágio em carvalho novo (30%) e em tanques de aço inox (70%) durante 15 meses.

Este elegante e potente Syrah é estruturado, revela boa complexidade e ótimo potencial de evolução.



púrpura intensa



INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

uma bela complexidade aromática com notas intensas de fruta preta (cereja, amoras), tabaco, cacau e seiva de madeira nobre



INTENSIDADE

baixa  alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa  alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

o ataque é rico e generoso, com uma evolução equilibrada e uma magnífico-br />combinação entre a textura tânica elegante e os descritores de tabaco e especiarias exóticas; o final é poderoso e saboroso, com longa persistência



CARNES

peixe crustáceo ave suíno

cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

■ **Estadística**
■ **Temas de estadística**
■ **temas de estadística**
■ **temas de estadística**

DA TERRA

■ hortaliças ■ legumes ■ cereais ■ cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

DOCES

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

galette de cogumelos, matambre recheado e assado à baixa temperatura, costeleta de porco grelhada com salada de batatas, carré de cordeiro na brasa ao molho de hortelã, beef stew