

DOMAINE LES ALEXANDRINS

A.O.C. Mercurol

La cosecha 2015 revela correctamente los orígenes de arcilla y arena de este vino, 100% Syrah obviamente, de los viñedos de los pueblos de Pont-d'Isère (Les Flouris) y Beaumont-Monteux (Vie Magne), ubicados en un clima semi-continental o incluso mediterráneo.



DOMAINE LES ALEXANDRINS 2016/2017 CROZES HERMITAGES

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

100% Syrah.

INFORMACIÓN

Cosecha manual.
Vinificación tradicional.
100% despalillado.
Maceración en frío durante 3 días.
Dos remontadas + bombeo al día.
Fermentación de 20 días.

NOTAS DE CATA

Un color intenso, con reflejos púrpuras. Nariz concentrada con una agradable complejidad, notas de frutas negras (grosella negra, mora), nota de humo y brasa, especias dulces. Este vino presenta un ataque fresco y sabroso. Los taninos son finos y de gran tamaño, evolución equilibrada, agradables y delicadas notas aromáticas de la crianza, frutos rojos y negros. Buen vino en su conjunto sabroso.

MARIDAJE

Magret de pato ahumada, camarones salteados con jengibre, terrina de conejo con avellanas.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com