



Crozes-Hermitage blanc - Maison Les Alexandrins 2019

Omschrijving

Deze Crozes-Hermitage van Maison Les Alexandrins wordt gemaakt van de lokale Marsanne & Roussanne druiven. Mooie aromatische neus met accenten van abrikoos en appel. Witte bloemen en een beetje geroosterde amandel. Delicaat en fris in mond met heerlijke aroma's van appels maar ook exotisch fruit zoals ananas en lychee. Mooie lange afdronk met een delicate bitterheid op de achtergrond door de rijping deels op Demi-muids en deels in inox vaten.



Meer informatie

Producent	Maison Les Alexandrins
Biologisch	Nee
Type/Categorie	Wijnen / Witte wijn / Frankrijk / Côtes du Rhône / Domaine Les Alexandrins /
Herkomst	Frankrijk
Regio	Côtes du Rhône
Druiven	65% Marsanne, 35% Roussanne
Volume	75cl
Rijping	Deels van de wijn rijpt gedurende 6 maanden in demi-muis en deels in inox cuves
Foodpairing	Aperitief, gegrilde visgerechten, zeebaars, salades, zeevruchten, mosselen, bouillabaisse, asperges,...

Domein-info

Domaine & Maison Les Alexandrins is een project van drie bekende wijnbouwers uit het Noorden van de Rhône vallei: Nicolas Jaboulet, Guillaume Sorrel en Alexandre Caso. Uiteindelijk resulteerde dit in de oprichting van Maison Les Alexandrins, de natuurlijke evolutie van het voormalige Maison Nicolas Perrin. De wijnen van Maison Les Alexandrins vormen een prachtige expressie van het werk dat op dit wijnhuis wordt gedaan. Een modernere aanpak, een meer eigentijdse stijl en een gevarieerder palet van wijnen uit de noordelijke Rhône, maken Maison des Alexandrins tot een aantrekkelijk wijnhuis voor liefhebbers van moderne, maar tegelijkertijd tijdloze en authentieke wijnen afkomstig van uitzonderlijke terroirs.