

SAINT-JOSEPH MAISON LES ALEXANDRINS

СЕН-ЖОЗЕФ МЭЗОН ЛЕЗ АЛЕКСАНДРИН



Вино красное сухое

Зона производства: Франция, Северная Рона, Сен-Жозеф АОР

Сорт винограда: 100% Сира

Средний возраст лоз: 25 лет

Содержание алкоголя: 13,5%

Объем производства: 15000 бутылок в год

Винодельческий дом «Domaine & Maison Les Alexandrins» был основан Николя Жабуле, представителем шестого поколения винодельческой семьи, работающей здесь с 1834 года, и семьей Перрен. Вместе они начали работу по производству вин Фамий Перрен Лез Александрин в 2012 году.

Таким образом, это совместный проект Николя Жабуле и Фамий Перрен в Северной Роне. Винодельня приобрела всемирную известность за практику органического виноградарства и виноделия, за приверженность ручному труду, а также за убежденность в том, что органическое виноградарство – это единственный способ выразить истинную сущность терруара.

В 2007 и в 2011 годах винодельческий дом был удостоен звания «Производитель года» по версии Revue du Vin de France.

Терруар: виноград собирается преимущественно в северной части производственной зоны с участков площадью 3 га для обеспечения свежести, фруктоности и минеральности вина. Почвы здесь преимущественно гранитные. Часть винограда происходит из исторического центра аппелласьона, находящегося в южной части. Урожайность – 38 гл/га.

Винификация и выдержка вина: виноград собирается вручную и бережно доставляется на винодельню, прессуется.

Винификация проводится в бетонных емкостях при контролируемой температуре (27-28°C) с батоннажем в течение первых нескольких дней. Далее проводится малолактическая ферментация.

После этого вино выдерживается в бочках из французского дуба около 12 месяцев (1 и 2 года наполнения).



Органолептические характеристики:

Цвет: насыщенный рубиновый.

Аромат: интенсивный, сложный: угадываются нотки сушеных трав, специй, нюансы кожи, животных нот, а также ягод – малины, вишни, смородины, черники.

Вкус: прекрасно структурированное вино, с мощными, но элегантными танинами, пряно-ягодным послевкусием и приятной минеральностью.

Гастрономические рекомендации: вино прекрасно сочетается с тушеной бараниной, мясом крупной дичи, приготовленном на гриле, грибами и сырами. Рекомендуемая температура подачи 19-20°C.



Оценки и рейтинги:

Wine Spectator'17 - 92 балла.