

# DOMAINE LES ALEXANDRINS

---

## A.O.C. Mercurol

Después del verano caluroso e históricamente seco, los vinos dan una impresión de opulencia, concentración y generosidad. La crianza permite que los vinos desarrollen una pátina y poco a poco encuentren el equilibrio.



## DOMAINE LES ALEXANDRINS 2018 SAINT JOSEPH

### 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.

Crianza: 15 meses en barricas de 1 y 2 años.

### NOTAS DE CATA

Un hermoso color rojo oscuro, con reflejos púrpuras. Este vino expresa un estilo que resalta la tensión y la vivacidad de Syrah en lugar de su rico carácter de rico y confitado. La nariz revela una frescura mineral, notas de grosella negra, peonías y especias dulces. En el paladar, una fina tensión, nutrida por una estructura tánica sedosa, acompaña este vino para un final rico y digerible.

### MARIDAJE

Quesos curados, carnes rojas.

ASEUNIV, S.L.

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

[aseuniv@aseuniv.com](mailto:aseuniv@aseuniv.com)