



## 2019 St-Joseph AOC

Domaine Les Alexandrins

**Note de dégustation:**

Robe séduisante d'un noir profond, avec une belle brillance. Très fin, le nez révèle des arômes subtils de poivre noir et de baies des bois. La bouche est riche et opulente avec des tanins puissants, parfaitement équilibrés par une superbe fraîcheur due à la minéralité du terroir granitique. Un Saint-Joseph racé et très élégant, encore dans sa jeunesse, qui peut encore être conservé quelques longues années.

**Accompagne idéale:**

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

**Conseils de service:**

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Rhône
<b>Sous-région:</b>	Vallée du Rhône septentrionale
<b>Producteur:</b>	
<b>Notation(s):</b>	
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Cépage(s):</b>	Syrah
<b>Référence:</b>	1340319

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **St-Joseph AOC**

Domaine Les Alexandrins

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	Syrah
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.