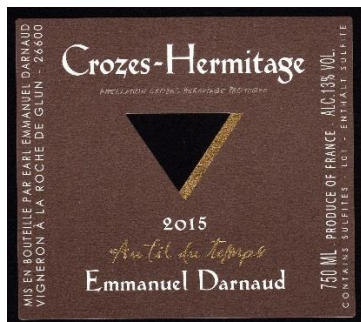


# Crozes-Hermitage

## Cuvée "Au Fil du Temps" 2015



<b>Domaine :</b>	<b>Emmanuel Darnaud</b> 21 Rue du stade 26600 La Roche de Glun (Drôme - Vallée du Rhône Nord - France)
<b>Appellation :</b>	<b>Crozes-Hermitage</b>
<b>Couleur :</b>	Rouge
<b>Cuvée :</b>	<b>"Au Fil du Temps"</b> Sélection parcelle : terroir des "Saviaux" La Roche de Glun
<b>Millésime :</b>	2015
<b>Date des vendanges :</b>	Du 3 au 16 Septembre 2015
<b>Cépage :</b>	100 % Syrah
<b>Degré :</b>	13
<b>Terroir :</b>	Alluvions glaciaires constitués de galets roulés
<b>Âge des vignes :</b>	Plus de 35 ans
<b>Culture :</b>	Sols travaillés, vendanges manuelles
<b>Vinification / Élevage :</b>	Toutes les parcelles sont vinifiées (cuves bois ou béton -durée 15 jours) et élevées séparément (50% neufs et 50% barriques ou demi-muids d'un vin-durée 18 mois)
<b>Dégustation :</b>	<p><b>Couleur :</b> Rouge profond, teinte violette et brillante</p> <p><b>Nez :</b> Puissant, fruité et épicé. Notes de petits fruits noirs (cassis, mûres), d'épices et d'amandes grillées</p> <p><b>Bouche :</b> Riche et pleine. Les tanins sont présents, denses, serrés mais d'une grande finesse. Ses notes fruitées et son caractère délicatement boisé offrent un équilibre pur et précis. Ce vin gagnera en complexité et en finesse à rester en cave quelques années</p> <p><b>Accord :</b> Dans sa jeunesse ce vin se mariera avec des plats de caractère comme un émincé de volaille à la catalane (poivron, tomates, épices), de belles brochettes de bœuf marinées accompagnées de quelques légumes grillés ou un fromage crémeux comme le bleu des causses. En vieillissant, ce vin demandera des cuisines mijotées comme des daubes, des bourguignons ou même un lièvre à la royale (Foie gras et Truffe). Un fromage Italien comme le Pécorigino à la Truffe</p>
<b>Potentiel de garde :</b>	de 3 à 10 ans