

Crozes-Hermitage

Cuvée "Au Fil du Temps" 2020



Domaine :	Emmanuel Darnaud 21 Rue du stade 26600 La Roche de Glun (Drôme - Vallée du Rhône Nord - France)
Appellation :	Crozes-Hermitage
Couleur :	Rouge
Cuvée :	"Au Fil du Temps" Sélection parcellaire : terroir des "Saviaux" La Roche de Glun
Millésime :	2020
Date des vendanges :	Du 27 août au 10 Septembre 2020
Cépage :	100 % Syrah
Degré :	14°
Terroir :	Alluvions glaciaires constitués de galets roulés
Âge des vignes :	Plus de 35 ans
Culture :	Sols travaillés, vendanges manuelles En conversion BIO – HVE
Vinification / Élevage :	Toutes les parcelles sont vinifiées en cuves (durée 15 jours) et élevées séparément (barris ou demi-muids - durée 18 mois). On note une partie de vendange entière sur ce millésime
Dégustation :	<p>Couleur : La robe est d'une couleur pourpre profonde avec des reflets violines</p> <p>Nez : Le nez est intense. Les fruits noirs dominent avec des notes de cassis, de myrtille et de sous-bois. Des arômes toastés et épicés viennent donner de la complexité au vin</p> <p>Bouche : La bouche est juteuse, marquée par des arômes de mûres et de cassis. L'évolution est ronde et généreuse. Les tannins sont denses et puissants. Grande longueur en bouche avec des arômes finement noisettés</p> <p>Accords : Ce vin gourmand et fruité appelle une cuisine avec des textures fondantes comme un filet de cannette rôtie au poêlon accompagné d'une poêlée de cèpes et de girolles ou un carré d'agneau confit doucement avec une croûte d'herbes. Cette chair fondante accompagnée de carottes glacées, de courgettes et aubergines poêlées s'accordera avec la texture gourmande du vin</p>
Potentiel de garde :	Ce vin peut être dégusté dès à présent avec un passage en carafe ou une ouverture 2 heures avant afin de permettre au vin de s'ouvrir et de l'apprécier. Il pourra également se garder au-delà de 10 ans