

Crozes-Hermitage

Blanc 2020



Domaine :	Emmanuel Darnaud 21 Rue du stade 26600 La Roche de Glun (Drôme – Vallée du Rhône Nord - France)
Appellation :	Crozes-Hermitage
Couleur :	Blanc
Millésime :	2020
Date des vendanges :	Le 25 Août 2020
Cépage :	100 % Marsanne
Degré :	13°
Terroir :	Alluvions glaciaires constitués de galets roulés (sur la commune de Pont de l'Isère) ou sol de loess sur sables granitiques (sur la commune de Crozes-Hermitage)
Âge des vignes :	Moins de 25 ans pour les vignes de Pont de l'Isère et plus de 50 ans pour celles de Crozes-Hermitage
Culture :	Sols travaillés, vendanges manuelles
Vinification / Élevage :	Extraction douce des jus (presseur pneumatique), fermentation et élevage en barriques (durée 13 mois)
Dégustation :	<p>Couleur : Le vin présente une couleur or pâle aux reflets dorés avec une belle accroche dans le verre</p> <p>Nez : Le nez est gourmand et riche. Il se dégage des notes de fruits du verger tels que la pêche, mais également des notes d'épices douces, comme la vanille, complétées par un agréable bouquet de fleurs blanches</p> <p>Bouche : Généreuse, opulente et enveloppante, la bouche fait écho aux notes fruitées perçues au nez avec des arômes de pêche, de pomme golden. On retrouve également des notes de vanille, d'amandes grillées. Une pointe d'amertume rafraichissante apporte de l'éclat en fin de bouche</p> <p>Accord : La richesse de ce vin sera idéale pour accompagner des cuisines généreuses et fondantes comme une verrine d'avocat au piment d'Espelette accompagnée d'émincés de saumon fumé assaisonnés au citron et l'aneth, une fricassée de lotte à la crème accompagnée de légumes de saison juste croquants ou un chaurcée crémeux à la truffe noire de Bourgogne, servi sur une tranche de pain aux fruits secs juste toastée.</p>
Potentiel de garde :	Ce vin pourra se garder entre 3 et 5 ans mais peut se déguster dès à présent pour révéler tout son potentiel aromatique