

Crozes-Hermitage

Cuvée "Mise en Bouche" 2015



Domaine :	Emmanuel Darnaud 21 Rue du stade 26600 La Roche de Glun (Drôme - Vallée du Rhône Nord - France)
Appellation :	Crozes-Hermitage
Couleur :	Rouge
Cuvée :	"Mise en Bouche"
Millésime :	2015
Date des vendanges :	Du 7 au 16 septembre 2015
Cépage :	100 % Syrah
Degré :	13°
Terroir :	Alluvions glaciaires constitués de galets roulés
Âge des vignes :	Moins de 25 ans
Culture :	Sols travaillés, vendanges manuelles
Vinification / Élevage :	Toutes les parcelles sont vinifiées (cuves bois ou béton / durée 15 jours) et élevées séparément (70 % en cuves tronconiques bois et 30 % en barriques de 2 à 5 vins / durée environ 12 mois)
Dégustation :	<p>Couleur : Rouge pourpre, reflets bleutés, intense et profond</p> <p>Nez : Discret et délicat. Notes de petits fruits noirs (cassis, cerise noire), clou de girofle</p> <p>Bouche : Riche et pleine. Les tanins sont charnus, denses et bien mûres. La bouche est structurée, dense et d'un fruit d'une grande intensité. Un Crozes-Hermitage d'une belle maturité</p> <p>Accord : La structure de ce vin demande du temps et une cuisine de caractère. Magret de canard rôti sur la peau, tartelette croustillante aux cèpes ; Pastilla (feuille de brick) de pigeonneau aux figues confites ; Epaisse de Bourgogne (coulant...), petite salade raisin, pomme noix</p>
Potentiel de garde :	de 1 à 5 ans