

Crozes-Hermitage

Cuvée "Les Trois Chênes" 2019



Domaine :	Emmanuel Darnaud 21 Rue du stade 26600 La Roche de Glun (Drôme - Vallée du Rhône Nord - France)
Appellation :	Crozes-Hermitage
Couleur :	Rouge
Cuvée :	"Les Trois Chênes"
Millésime :	2019
Date des vendanges :	Du 12 septembre au 20 septembre 2019
Cépage :	100 % Syrah
Degré :	14.5°
Terroir :	Alluvions glaciaires constitués de galets roulés
Âge des vignes :	De 25 à 60 ans
Culture :	Sols travaillés, vendanges manuelles
Vinification / Élevage :	Toutes les parcelles sont vinifiées en cuves pour une durée d'environ 15 jours et élevées séparément (élevage en demi muids ou fûts / durée environ 18 mois). On note 20 % de vendanges entières sur cette cuvée.
Dégustation :	<p>Couleur : Le vin présente une robe pourpre et intense avec de beaux reflets violets</p> <p>Nez : Le nez est ouvert et expressif. Il dévoile des notes de cerises noires et de mûres cuites mêlées à des parfums d'épices comme le poivre et la muscade. Des notes florales de violette apportent finesse et élégance</p> <p>Bouche : La bouche est souple, marquée par une matière ample et soyeuse. Une fraîcheur subtile équilibre la rondeur du vin. Sa structure repose sur une trame tannique dense et veloutée. La fin de bouche est fraîche, caractérisée par des notes mentholées</p> <p>Accords : Ce vin appelle des cuisines élégantes, aux textures fines : Magret de canard cuit sur la peau, servi rosé, quelques cerises au jus en fin de cuisson, pressé de pomme de terre / Rôti de bœuf cuit en feuilleté, quelques champignons et embeurrée d'épinards / Rouelle de homard, préparée comme un civet, lie de vin et lard paysan</p>
Potentiel de garde :	Ce vin peut se déguster maintenant si on l'ouvre 2 heures avant de le servir ou si on le passe en carafe. Il pourra également se garder une bonne dizaine d'années