Crozes-Hermitage

Blanc 2014

Domaine :	**Emmanuel Darnaud** 21 Rue du stade 26600 La Roche de Glun (Drôme – Vallée du Rhône Nord - France)
Appellation :	Crozes-Hermitage
Couleur :	Blanc
Millésime :	2014
Cépage :	100 % Marsanne
Degré :	13°
Terroir :	Alluvions glaciaires constitués de galets roulés (commune de pont de l'Isère) ou sol de loess sur sables granitiques (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 (pressoir pneumatique), fermentation et élevage en barriques (durée 12 mois)
Dégustation :	Couleur : Robe pale aux reflets verts Nez : Ouvert et éclatant. Arômes de pommes vertes, de fleurs et d'amande fraîche Bouche : Ronde et charnue. Ouverte et fruitée, la bouche offre un équilibre crémeux et onctueux. La finale est ample et longue Accord : La chair de ce vin se révèlera parfaitement au côté de cuisines joyeuses et spontanées: Gratin crémeux de picodon au blanc de poireaux / Ailerons de volaille marinés (soja & gingembre) et saisis au wok / terrine de pieds de cochon sautée, salade croquante
Potentiel de garde :	de 1 à 5 ans