

Crozes-Hermitage

Cuvée "Mise en Bouche"



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 :	2013
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 (50 % en cuves tronconiques bois et 50 % en barriques de 2 à 5 vins / durée environ 12 mois)
Dégustation :	<p>Couleur : Rouge pourpre aux reflets légèrement bleutés</p> <p>Nez : Franc et généreux / Cassis frais, clou de girofle et pointe de violette</p> <p>Bouche : Ronde et juteuse. Les tanins fins et le fruité intense de ce vin rendent la bouche dynamique, fraiche et d'une grande gourmandise</p> <p>Accord : La franchise de ce vin appelle des cuisines simples et gouteuses : Bavette aux échalotes / une rilette de canard bien relevée / côtelettes d'agneau grillées, rates sautées à l'ail</p>
Potentiel de garde :	de 1 à 5 ans