

# Crozes-Hermitage

---

## Cuvée "Les Trois Chênes"



<b>Domaine :</b>	<b>Emmanuel Darnaud</b> 21 Rue du stade 26600 La Roche de Glun (Drôme - Vallée du Rhône Nord - France)
<b>Appellation :</b>	Crozes-Hermitage
<b>Couleur :</b>	Rouge
<b>Cuvée :</b>	"Les Trois Chênes"
<b>Millésime :</b>	2013
<b>Cépage :</b>	100 % Syrah
<b>Degré :</b>	13°
<b>Terroir :</b>	Alluvions glaciaires constitués de galets roulés
<b>Âge des vignes :</b>	De 25 à 60 ans
<b>Culture :</b>	Sols travaillés, vendanges manuelles
<b>Vinification / Élevage :</b>	Toutes les parcelles sont vinifiées (cuves bois ou béton / durée 15 jours) et élevées séparément (20 % en cuves tronconiques bois, 20 % en demi muids neufs et 60 % en barriques 1 ou 2 vins / durée environ 18 mois)
<b>Dégustation :</b>	<p>Couleur : Rouge intense, reflet violette</p> <p>Nez : Ouvert, net et complexe. Notes de baies noires, poivre et pointe minérale (roche)</p> <p>Bouche : Ample et généreuse. Le milieu de bouche est charnu et évolue sur des tanins fins et enrobés</p> <p>Accord : Dans la jeunesse, ce vin se mariera à des cuisines de chair et de texture : Côte de bœuf sur la braise / Joue de bœuf confites / pintadeau rôti</p> <p>En vieillissant, la chair d'un pigeonneau ou d'une noisette de chevreuil révélera son ampleur et mettra son caractère en valeur</p>
<b>Potentiel de garde :</b>	de 2 à 8 ans