

Crozes-Hermitage

Cuvée "Au Fil du Temps" 2013



Domaine :	Emmanuel Darnaud 21 Rue du stade 26600 La Roche de Glun (Drôme - Vallée du Rhône Nord - France)
Appellation :	Crozes-Hermitage
Couleur :	Rouge
Cuvée :	"Au Fil du Temps" Sélection parcellaire : terroir des "Saviaux" La Roche de Glun
Millésime :	2013
Date des vendanges :	Du 2 au 11 Octobre 2013
Cépage :	100 % Syrah
Degré :	13,5°
Terroir :	Alluvions glaciaires constitués de galets roulés
Âge des vignes :	Plus de 35 ans
Culture :	Sols travaillés, vendanges manuelles
Vinification / Élevage :	Toutes les parcelles sont vinifiées (cuves bois ou béton / durée 15 jours) et élevées séparément (50 % neufs et 50 % barriques ou demi muids d'un vin / durée environ 18 mois)
Dégustation :	<p>Couleur : Rouge couleur mûre intense et profond</p> <p>Nez : Discret et délicat. Notes de petits fruits noirs (myrtille, mûre), d'épice et de fleurs séchées</p> <p>Bouche : Elancée et racée. Les tanins sont d'une grande élégance. La bouche est serrée, dense et offre une finale longue</p> <p>Accord : La structure de ce vin demande du temps et une cuisine de goût. Magret de canard rôti sur la peau, quelques échalotes confites ; une poularde en cocotte, avec quelques cèpes au jus ; un Brillat Savarin (éventuellement quelques lamelles de truffe).</p>
Potentiel de garde :	de 2 à 8 ans