

Crozes-Hermitage

Cuvée "Mise en Bouche" 2014



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 :	2014
Date des vendanges :	Du 17 au 26 septembre 2014
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 : Violette aux reflets légèrement roses</p> <p>Nez : Franc et puissant (cassis frais, clou de girofle et pointe florale)</p> <p>Bouche : Fraîche et gourmande. Les tanins mûres et le fruité intense de ce vin rendent la bouche longue, franche et d'une grande gourmandise</p> <p>Accord : La structure de ce vin appelle des cuisines goûteuses et savoureuses : Pavé de rumsteack poêlé, girolles sautées ; Terrine de pintadeaux ; Echine de cochon grillée, pommes de terre grenailles, ail confit.</p>
Potentiel de garde :	de 1 à 5 ans