

# Crozes-Hermitage

## Blanc 2021



<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>	Blanc
<b>Millésime :</b>	2021
<b>Date des vendanges :</b>	Le 18 Septembre 2021
<b>Cépage :</b>	100 % Marsanne
<b>Degré :</b>	13°
<b>Terroir :</b>	Alluvions glaciaires constitués de galets roulés (sur la commune de Pont de l'Isère) ou sol de loess sur sables granitiques (sur la commune de Crozes-Hermitage)
<b>Âge des vignes :</b>	Moins de 25 ans pour les vignes de Pont de l'Isère et plus de 50 ans pour celles de Crozes-Hermitage
<b>Culture :</b>	Sols travaillés, vendanges manuelles En conversion BIO – HVE
<b>Vinification / Élevage :</b>	Extraction douce des jus (presseur pneumatique), fermentation et élevage en barriques (durée 12 mois)
<b>Dégustation :</b>	<p>Couleur : La robe est d'une couleur jaune pâle, brillante, aux reflets argentés</p> <p>Nez : Le nez se caractérise par des arômes délicats de fruits à noyau comme la pêche blanche, la mirabelle ainsi qu'une touche florale évoquant la fleur d'acacia</p> <p>Bouche : La bouche est souple, ronde et développe des notes de mirabelle, de pêche et d'amande grillée. Une pointe d'amertume en fin de bouche offre un joli relief et de la longueur</p> <p>Accord : Ce vin tout en rondeur demande une cuisine rafraîchissante, comme un pavé de cabillaud saisi à la poêle, nappé d'une sauce crémée à l'aneth ; un effeuillé de truite façon carpaccio avec une belle huile d'olive ou un suprême de pintade rôtie et accompagné d'une garniture « façon Thaï (Gingembre, soja, citronnelle) »</p>
<b>Potentiel de garde :</b>	A boire dès aujourd'hui ou dans les 3 à 4 ans. Servir entre 8 et 10 °C