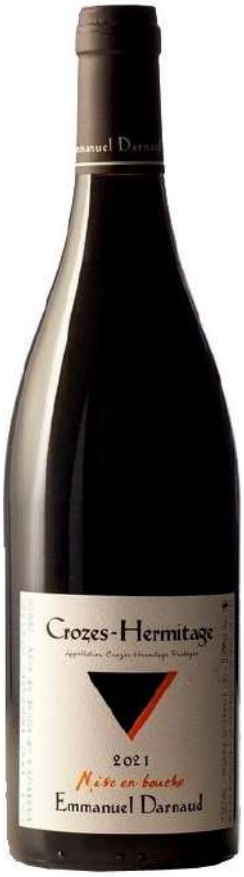
Crozes-Hermitage

Cuvée "Mise en Bouche" 2021



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 :	2021
Date des vendanges :	Du 22 septembre au 1 octobre 2021
Cépage :	100 % Syrah
Degré :	12.5°
Terroir :	Alluvions glaciaires constitués de galets roulés
Âge des vignes :	Moins de 25 ans
Culture :	Sols travaillés, vendanges manuelles En conversion BIO – HVE
Vinification / Élevage :	Toutes les parcelles sont vinifiées (cuves béton / durée environ 15 jours) et élevées séparément (cuves béton ou inox). On note une partie de vendanges entières sur cette cuvée
Dégustation :	Couleur : Ce vin rouge présente une robe pourpre brillante aux reflets violines Nez : Le nez développe des notes de fruits noirs tel que le cassis ou la mûre ainsi que des notes épicées comme le poivre noir Bouche : La bouche est fraîche, juteuse, gourmande de par ces notes de cassis et de mûre. Les tanins sont légers et croquants. La fin de bouche est salivante et offre des notes légèrement lardées Accord : Ce vin accompagnera à merveille des plats généreux et de caractère : travers de porc confit et laqué au miel et aux épices ; tajine de veau, pruneaux, raisins secs et épices ; fromages de goût comme de vieilles Mimolettes ou des Comtés bien affinés
Potentiel de garde :	Ce vin est à boire dès à présent ou dans les 3 à 5 ans. Privilégier une ouverture anticipée ou un passage en carafe pour profiter au mieux de son caractère fruité. A servir entre 14 et 16°C.