Crozes-Hermitage

Cuvée "Les Trois Chênes" 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 :	"Les Trois Chênes"
Millésime :	2021
Date des vendanges :	Du 22 septembre au 1er octobre 2021
Cépage :	100 % Syrah
Degré :	13°
Terroir :	Alluvions glaciaires constitués de galets roulés
Âge des vignes :	De 25 à 60 ans
Culture :	Sols travaillés, vendanges manuelles En conversion BIO – HVE
Vinification / Élevage :	Toutes les parcelles sont vinifiées en cuves pour une durée d'environ 15 jours et élevées séparément (élevage en demi muids ou fûts / durée environ 15 mois). On note une partie de vendanges entières sur cette cuvée.
Dégustation :	Couleur : La robe est profonde, avec une couleur pourpre aux reflets violine Nez : Le nez est profond et expressif, marqué par des arômes de fruits noirs confiturés associés à des notes d'épices et de sous-bois. Des touches de pétales de violette donnent de l'élégance au vin Bouche : La bouche est souple et puissante. Une texture suave et riche, accompagnée d'arômes de baies de cassis et de mûres confiturées. Également des notes de fumé, de poivre noir et de clou de girofle apportent des touches épicées au vin, tandis que des notes de mine de crayon accentuent la fraîcheur en fin de bouche. Les tannins sont denses et veloutés. Belle longueur en bouche Accords : Ce vin appelle des cuisines élégantes, aux textures fines : Tataki de bœuf mariné au soja et graines de sésame accompagné d'une tombée d'oignons frais ou Onglet de bœuf poêlé servi avec une fricassée de champignons et de légumes printaniers
Potentiel de garde :	Ce vin peut se déguster dès maintenant après un passage en carafe. Il pourra également se garder de 6 à 8 ans