

# Saint-Joseph

## Lieu-dit « La Dardouille » Rouge 2019



<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>	Saint-Joseph
<b>Couleur :</b>	Rouge
<b>Millésime :</b>	2019
<b>Date des vendanges :</b>	Le 18 septembre 2019
<b>Cépage :</b>	100 % Syrah
<b>Degré :</b>	15°
<b>Terroir :</b>	D'origine granitique
<b>Âge des vignes :</b>	De 30 à 80 ans
<b>Culture :</b>	Sols travaillés, vendanges manuelles
<b>Vinification / Elevage :</b>	Egrappage sur 70 % de la production, puis fermentation en cuves (15 à 20 jours) / Elevage en barriques ou demi muids de 1 à 2 vins (durée environ 18 mois)
<b>Dégustation :</b>	<p><b>Couleur :</b> Le vin offre une couleur pourpre d'une belle intensité aux reflets violets</p> <p><b>Nez :</b> Le nez est ouvert et expressif, doté d'une belle finesse. Complexe et profond, il dévoile des arômes subtils de torréfaction ainsi que des notes kirschées et une pointe légèrement fumée.</p> <p><b>Bouche :</b> L'entrée en bouche est souple et élégante. L'évolution est marquée par une certaine droiture et un caractère élancé. Les tannins sont denses et offrent une grande profondeur. La finale est fraîche et longue</p> <p><b>Accords :</b> Ce vin réclame une cuisine de goût et de caractère : Entrecôte double « à la bordelaise », échalotes confites, « râpée » de pomme de terre / Pigeonneau rôti sur le coffre, jus réduit, purée fine de patates douces / Fromages de caractère, comme une vieille mimolette ou un brillat-savarin truffé</p>
<b>Potentiel de garde :</b>	Ce vin gagnera à vieillir encore quelques années, entre 5 et 15 ans