

Saint-Joseph

Lieu-dit « La Dardouille » Rouge 2020



Domaine :	Emmanuel Darnaud 21 Rue du stade 26600 La Roche de Glun (Drôme - Vallée du Rhône Nord - France)
Appellation :	Saint-Joseph
Couleur :	Rouge
Millésime :	2020
Date des vendanges :	Le 4 septembre 2020
Cépage :	100 % Syrah
Degré :	14.5°
Terroir :	D'origine granitique
Âge des vignes :	De 30 à 80 ans
Culture :	Sols travaillés, vendanges manuelles En conversion BIO – HVE
Vinification / Elevage :	Egrappage sur une partie 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)
Dégustation :	<p>Couleur : Ce vin présente une robe pourpre très intense avec quelques reflets violine</p> <p>Nez : Le nez est généreux et concentré, marqué par des arômes de fruits noirs confiturés, des notes d'épices et une pointe graffite (mine de crayon)</p> <p>Bouche : La bouche est élancée et subtile marquée par des arômes de cassis, de myrtilles et de mûres. La fraîcheur est apportée par des notes minérales (graffite). Le milieu de bouche est élancé et frais. Les tannins sont présents et structurants. Grande profondeur dans ce vin</p> <p>Accords : Ce vin réclame une cuisine de goût et de caractère : Pigeon rôti sur le coffre, pointes d'asperges rôties et jus réduit, Filet de bœuf en croûte d'herbes, pommes de terre Grenaille et ail en chemise ou fromages de caractère et de goût comme l'Époisse, le Salers ou encore une vieille Mimolette</p>
Potentiel de garde :	Ce vin peut se déguster maintenant si on l'ouvre quelques minutes avant de le servir et éventuellement en carafe. Il pourra également se garder une bonne dizaine d'années