

Crozes-Hermitage

Blanc 2016



Domaine :	Emmanuel Darnaud 21 Rue du stade 26600 La Roche de Glun (Drôme – Vallée du Rhône Nord - France)
Appellation :	Crozes-Hermitage
Couleur :	Blanc
Millésime :	2016
Date des vendanges :	Le 16 Septembre 2016
Cépage :	100 % Marsanne
Degré :	12.5°
Terroir :	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)
Âge des vignes :	Moins de 25 ans pour les vignes de Pont de l'Isère et plus de 50 ans pour celles de Crozes-Hermitage
Culture :	Sols travaillés, vendanges manuelles
Vinification / Élevage :	Extraction douce des jus (presseur pneumatique), fermentation et élevage en barriques (durée 11 mois)
Dégustation :	<p>Couleur : Jaune pâle, robe élégante et cristalline</p> <p>Nez : Franc et fruité. Notes délicates de fleurs et de fruits jaunes bien mûrs (Nectarine, Abricot)</p> <p>Bouche : Ronde et longue. L'attaque souple laisse place à un milieu de bouche structuré et élancé. On ressent toujours les notes de fruits ainsi qu'une touche légèrement fumée. La finale est longue et rafraîchissante</p> <p>Accord : Idéal à l'apéritif sur quelques copeaux d'un vieux jambon ibérique ou quelques crevettes saisies à la plancha. Filet de lieu jaune ou Cabillaud façon meunière (beurre citronné). Fromage d'Abondance ou de Beaufort</p>
Potentiel de garde :	de 1 à 5 ans