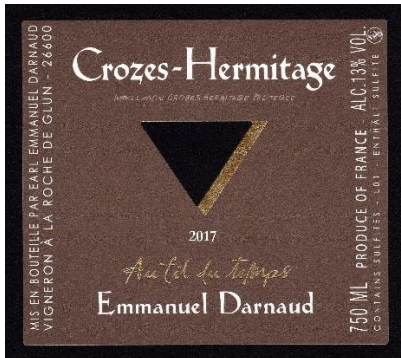


Crozes-Hermitage

Cuvée "Au Fil du Temps" 2017



Domaine :	Emmanuel Darnaud 21 Rue du stade 26600 La Roche de Glun (Drôme - Vallée du Rhône Nord - France)
Appellation :	Crozes-Hermitage
Couleur :	Rouge
Cuvée :	"Au Fil du Temps" Sélection parcellaire : terroir des "Saviaux" La Roche de Glun
Millésime :	2017
Date des vendanges :	Du 6 au 15 Septembre 2017
Cépage :	100 % Syrah
Degré :	13°
Terroir :	Alluvions glaciaires constitués de galets roulés
Âge des vignes :	Plus de 35 ans
Culture :	Sols travaillés, vendanges manuelles
Vinification / Élevage :	Toutes les parcelles sont vinifiées (cuves bois ou béton - durée 15 jours) et élevées séparément (50% neufs et 50% barriques ou demi-muids d'un vin-durée 16 mois). On note 20 % de vendange entière sur ce millésime
Dégustation :	<p>Couleur : Violet profond aux reflets violines. Il présente un bel éclat et une belle matière</p> <p>Nez : Très intense. Les fruits rouges se font ressentir aux côtés des fleurs comme le Lilas ou la Rose</p> <p>Bouche : Elle révèle une belle finesse et de la gourmandise. Les tannins, souples et subtils, sont soulignés par des arômes de fleurs et de petits fruits rouges</p> <p>Accords : Filet mignon de porc mijoté aux pruneaux, légumes de saison grillés ; Filet de Bonite snacké, pointe de soja et wok de légumes croquants ; Fromage de vache type Saint Nectaire fermier</p>
Potentiel de garde :	Le caractère de ce vin montre un éclat qui évoluera jusqu'à 5 ans environ