

# Crozes-Hermitage

---

## Cuvée "Mise en Bouche" 2017



<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>	Crozes-Hermitage
<b>Couleur :</b>	Rouge
<b>Cuvée :</b>	"Mise en Bouche"
<b>Millésime :</b>	2017
<b>Date des vendanges :</b>	Du 6 au 15 septembre 2017
<b>Cépage :</b>	100 % Syrah
<b>Degré :</b>	13°
<b>Terroir :</b>	Alluvions glaciaires constitués de galets roulés
<b>Âge des vignes :</b>	Moins de 25 ans
<b>Culture :</b>	Sols travaillés, vendanges manuelles
<b>Vinification / Élevage :</b>	Toutes les parcelles sont vinifiées (cuves bois ou béton / durée 15 jours) et élevées séparément (70 % en cuves tronconiques bois et 30 % en barriques de 2 à 5 vins / durée 11 mois). On note 20 % de vendanges entières sur cette cuvée.
<b>Dégustation :</b>	<p>Couleur : Rouge pourpre aux reflets violets, intense et profond</p> <p>Nez : Expressif, arômes de cassis, cerises, d'épices comme le poivre gris et de délicates touches de clou de girofle</p> <p>Bouche : Ample et généreuse, une bouche bâtie sur des tanins fins, délicats et subtils. Une bouche structurée, équilibrée et d'un fruit d'une grande gourmandise</p> <p>Accord : Ce vin se plaira aux côtés de cuisines spontanées et traditionnelles. Une belle pièce de rumsteck maturée et grillée accompagnée de pommes de terre soufflées, Une pomme de ris de veau rôtie aux figues ou une belle fourme de Montbrison</p>
<b>Potentiel de garde :</b>	de 1 à 5 ans