

# Crozes-Hermitage

---

## Cuvée "Les Trois Chênes" 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>	"Les Trois Chênes"
<b>Millésime :</b>	2017
<b>Date des vendanges :</b>	Du 6 septembre au 15 septembre 2017
<b>Cépage :</b>	100 % Syrah
<b>Degré :</b>	13.5°
<b>Terroir :</b>	Alluvions glaciaires constitués de galets roulés
<b>Âge des vignes :</b>	De 25 à 60 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 (élevage en demi muids ou fûts / durée environ 15 mois). On note 20 % de vendanges entières sur cette cuvée.
<b>Dégustation :</b>	<p><b>Couleur :</b> Violine profonde aux reflets roses. Il présente une belle robe, brillante et éclatante</p> <p><b>Nez :</b> Le Nez est net et plaisant, avec des arômes de cassis et de confiture de mûre</p> <p><b>Bouche :</b> L'attaque en bouche est fraîche et offre une structure souple et délicate. On retrouve le fruit en bouche et beaucoup de gourmandise. Un joli Crozes Hermitage</p> <p><b>Accords :</b> Entrecôte "double", pommes pailles et jus de cuisson ; Rôti de lotte au lard, pommes de terres grenailles ; Fromage de vache type Brie de Meaux</p>
<b>Potentiel de garde :</b>	Le caractère de ce vin permet de le boire dès aujourd'hui