

# Crozes-Hermitage

## Cuvée "Au Fil du Temps" 2018



<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>	<b>Crozes-Hermitage</b>
<b>Couleur :</b>	Rouge
<b>Cuvée :</b>	<b>"Au Fil du Temps"</b> Sélection parcellaire : terroir des "Saviaux" La Roche de Glun
<b>Millésime :</b>	2018
<b>Date des vendanges :</b>	Du 5 au 18 Septembre 2018
<b>Cépage :</b>	100 % Syrah
<b>Degré :</b>	14.5°
<b>Terroir :</b>	Alluvions glaciaires constitués de galets roulés
<b>Âge des vignes :</b>	Plus de 35 ans
<b>Culture :</b>	Sols travaillés, vendanges manuelles
<b>Vinification / Élevage :</b>	Toutes les parcelles sont vinifiées en cuves (durée 15 jours) et élevées séparément (barris ou demi-muids - durée 18 mois). On note 20 % de vendange entière sur ce millésime
<b>Dégustation :</b>	<p><b>Couleur :</b> La robe est sombre et intense. Couleur pourpre avec des reflets violines</p> <p><b>Nez :</b> Le nez est puissant et charmeur marqué par les épices et les fruits noirs ; cassis, mûre, clou de girofle, sous-bois et une pointe graphite (mine de crayon)</p> <p><b>Bouche :</b> La bouche est onctueuse, charnue et d'un grand volume. Les tanins soulignent la matière délicate et confèrent à ce vin une grande richesse. Très grande longueur en bouche</p> <p><b>Accords :</b> Le jus et la chair de ce vin, réclament des cuisines de texture, de matière et de goût : épaule d'Agneau confite aux anchois, tomates confites au thym, canette rôtie au poêlon accompagnée de quelques pommes de terre grenaille, Magret de canard cuit sur la peau, quelques cerises noires au jus et purée fine de vitelotte (Pomme de terre violette) ou Brillat savarin affiné</p>
<b>Potentiel de garde :</b>	Ce vin peut se déguster maintenant si on l'ouvre 2 heures avant de le servir ou si on le passe en carafe. Il faudra sinon l'oublier au minimum 5 ans