

# Crozes-Hermitage

---

## Cuvée "Les Trois Chênes" 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>	Crozes-Hermitage
<b>Couleur :</b>	Rouge
<b>Cuvée :</b>	"Les Trois Chênes"
<b>Millésime :</b>	2018
<b>Date des vendanges :</b>	Du 5 septembre au 18 septembre 2018
<b>Cépage :</b>	100 % Syrah
<b>Degré :</b>	14°
<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 en cuves pour une durée d'environ 15 jours et élevées séparément (élevage en demi muids ou fûts / durée environ 18 mois). On note 20 % de vendanges entières sur cette cuvée.
<b>Dégustation :</b>	<p><b>Couleur :</b> Le vin présente une belle couleur violette aux reflets brillants. La robe est dense et profonde</p> <p><b>Nez :</b> Le nez est ouvert, marqué par les fruits juteux comme la cerise noire ou la framboise. Quelques notes d'épices apparaissent</p> <p><b>Bouche :</b> L'entrée en bouche est d'une grande délicatesse. Les tanins bien mûrs et enrobés offrent une matière charnue et pulpeuse. La finale est longue et élégante</p> <p><b>Accords :</b> Ce vin demande des cuisines de chair et de goût. Des viandes rouge grillées ou mijotées longtemps : entrecôte charolaise (épaisse) saisie à la poêle et accompagnée d'un bon jus et de quelques girolles sautées au beurre, pigeonneau rôti « sur le coffre », quelques rattes et des gousses d'ail confites, joue de bœuf confite (très longtemps) à la lie de vin et accompagnée de gros cannellonis gratinés au parmesan.</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 pourra également se garder une bonne dizaine d'années