

# Crozes-Hermitage

## Cuvée "Mise en Bouche" 2019



<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>	2019
<b>Date des vendanges :</b>	Du 10 au 20 septembre 2019
<b>Cépage :</b>	100 % Syrah
<b>Degré :</b>	14°
<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 béton / durée environ 15 jours) et élevées séparément (cuves béton ou inox). On note une partie de vendanges entières sur cette cuvée.
<b>Dégustation :</b>	<p><b>Couleur :</b> Le vin présente une belle couleur violette aux reflets rubis. Eclatante et brillante</p> <p><b>Nez :</b> Le nez est ouvert, marqué par les fruits rouges comme la groseille ou les baies de cassis. Une pointe épicée apparaît également</p> <p><b>Bouche :</b> L'entrée en bouche est ample et généreuse. Les tanins sont présents et se dévoilent sous une amertume rafraîchissante en finale. Une belle longueur en bouche</p> <p><b>Accord :</b> La chaire et la structure de ce vin réclament une cuisine de goût et de caractère : une "pomme" de rognon rôti au jus, quelques cerises noires et une écrasée de pommes de terres / une pièce de bœuf grillée, comme une bavette ou un onglet un peu épais accompagné de quelques navets sautés au beurre / les fromages de goût comme l'Epoisse, le Brillat-Savarin ou encore une vieille mimolette</p>
<b>Potentiel de garde :</b>	Ce vin se dégustera dès aujourd'hui après un passage en carafe ou pourra également se conserver entre 5 et 10 ans