

Crozes-Hermitage

Cuvée "Mise en Bouche" 2018



Domaine :	Emmanuel Darnaud 21 Rue du stade 26600 La Roche de Glun (Drôme - Vallée du Rhône Nord - France)
Appellation :	Crozes-Hermitage
Couleur :	Rouge
Cuvée :	"Mise en Bouche"
Millésime :	2018
Date des vendanges :	Du 5 au 18 septembre 2018
Cépage :	100 % Syrah
Degré :	13.5°
Terroir :	Alluvions glaciaires constitués de galets roulés
Âge des vignes :	Moins de 25 ans
Culture :	Sols travaillés, vendanges manuelles
Vinification / Élevage :	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.
Dégustation :	<p>Couleur : Rouge pourpre aux reflets violets, intense et profond</p> <p>Nez : Expressif, arômes de Burlat (cerise noire), mais aussi d'épices comme le poivre gris et une délicate touche de réglisse</p> <p>Bouche : Ample et généreuse, les tannins sont fins et enrobés. Ils apportent de la matière et révèlent un vin charnu, juteux et d'une grande gourmandise</p> <p>Accord : Ce vin se plaira autour de cuisine de goût ! Un tournedos de bœuf grillé et accompagné de pommes de terre confites à la graisse de canard. Un Tajine d'agneau mijotée avec des pruneaux. Pour le fromage, alliez force et délicatesse avec une tomme de Savoie affinée au marc de raisin.</p>
Potentiel de garde :	de 1 à 5 ans