

Crozes-Hermitage Rouge

Cuvée "Au Fil du Temps"

« Les Saviaux, la sélection parcellaire du domaine. Les vins de cette parcelle sont toujours plus intenses et juteux. Encore plus que pour les autres, le temps est un allié précieux pour dompter la puissance et laisser la minéralité s'exprimer... »



Domaine :

Emmanuel Darnaud

21 Rue du stade
26600 La Roche de Glun
(Drôme - Vallée du Rhône Nord - France)
04.75.84.81.64
emmanuel.darnaud26@orange.fr

Appellation :

Crozes-Hermitage

Couleur :

Rouge

Cuvée :

"Au Fil du Temps"
Sélection parcellaire : terroir des "Saviaux"
La Roche de Glun

Cépage :

100 % Syrah

Rendement :

35-40 Hectolitres/Hectare

Terroir :

Alluvions glaciaires constitués de galets roulés

Climat :

Continental, d'influence méditerranéenne
Pluviométrie modérée

Âge des vignes :

Plus de 35 ans

Culture :



Sols travaillés, vendanges manuelles, cultivées en agriculture Biologique (certifié par Ecocert depuis 2023)

Vinification / Élevage :

Toutes les parcelles sont vinifiées en cuves béton (durée environ 15 jours) et élevées séparément (barriques ou demi-muids - durée de 12 à 18 mois). On note une partie de vendange entière selon le millésime. La mise en bouteille s'effectue à la propriété

Potentiel de garde :

Ce vin peut être dégusté dès à présent avec un passage en carafe ou une ouverture 2 heures avant afin de permettre au vin de s'ouvrir et de l'apprécier. Il pourra également se garder au-delà de 10 ans. A servir entre 14 et 16 °C

Notes de dégustation :

.....
.....
.....