

# Crozes-Hermitage Rouge

## Cuvée "Mise en Bouche"

« Il s'agit d'une cuvée d'assemblage. L'idée est de créer un vin éclatant de fruit sans oublier de lui donner du fond ! Pour s'assurer de réussir, nos obsessions sont : gourmandise et velouté. Car n'oublions pas nous pouvons le boire sans attendre ou pas... »



**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](mailto:emmanuel.darnaud26@orange.fr)

**Appellation :**

Crozes-Hermitage

**Couleur :**

Rouge

**Cuvée :**

"Mise en Bouche"

**Cépage :**

100 % Syrah

**Rendement :**

40-45 Hectolitres/Hectare

**Terroir :**

Alluvions glaciaires constitués de galets roulés

**Climat :**

Continental, d'influence méditerranéenne  
Pluviométrie modérée

**Âge des vignes :**

Moins de 25 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 ou inox (durée environ 15 jours). L'élevage s'effectue principalement en cuve avec une petite proportion sous-bois (max 20 %) pour une durée de 12 mois. On note une partie de vendange entière selon les millésimes. La mise en bouteille s'effectue à la propriété

**Potentiel de garde :**

Ce vin est à boire dès à présent ou dans les 3 à 5 ans. Privilégier une ouverture anticipée ou un passage en carafe pour profiter au mieux de son caractère fruité. A servir entre 14 et 16 °C

**Notes de dégustation :**

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