

# Crozes-Hermitage Rouge

## Cuvée "Les Trois Chênes"

« Il s'agit de la cuvée emblématique du domaine. Le sous-sol qui compose ce vin nous permet d'avoir un vin d'une certaine richesse, structuré avec une pointe de minéralité. L'élevage en "bois" est important afin de le patiner cependant nous n'oublions pas son caractère sanguin qui nous permet cet équilibre racé !»



**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 :**

"Les Trois Chênes"

**Cépage :**

100 % Syrah

**Rendement :**

35-45 Hectolitres/Hectare

**Terroir :**

Alluvions glaciaires constitués de galets roulés

**Climat :**

Continental, d'influence méditerranéenne  
Pluviométrie modérée

**Âge des vignes :**

De 25 à 60 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) et élevées séparément (barriques, demi-muids ou cuves béton ou inox – durée de 12 à 15 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 bu dès à présent dans des verres évasés ou carafé, ou dans 2-8 ans. A servir entre 14 et 16 °C

**Notes de dégustation :**

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