

HERMITAGE 2021

Domaine Darnaud



Situation : L'histoire d'Emmanuel Darnaud commence en 2001 avec 1.50 ha de vignes en fermage sur l'appellation Crozes-Hermitage. Le domaine grandit chaque année pour atteindre aujourd'hui 15 ha sur les communes de La Roche de Glun, Pont de l'Isère et Mercurol. Depuis 2010 le domaine s'est enrichi d'une parcelle à Saint Joseph.

Dès le début Emmanuel attache beaucoup d'importance à vinifier chacune de ses parcelles séparément et ce afin de mettre en avant toutes les subtilités et les expressions vives du terroir.

Son idéal est de trouver le juste équilibre en apportant un soin particulier à la vendange. Les sols sont travaillés et les rendements limités, les raisins récoltés manuellement et triés à la parcelle.

Terroir : Sols Granitique, coteau situé à Tain l'Hermitage

Encépagement : 100 % Syrah.

Température de service : 14 à 16°C.

Potentiel de garde : 2030 à 2040

Observations : Ce vin est très aromatique, tannique et racé : "la force dans un gant de velours". Les arômes de fruits rouges, violettes, de réglisse font de ce vin une dégustation inoubliable. A consommer après quelques années de cave avec des amis connaisseurs pour les grandes occasions.

Recommandations : Epaule d'agneau boulangère, civet de sanglier, noisette de biche aux truffes...

