

Saint-Joseph

Lieu-dit « La Dardouille » Rouge 2018



Domaine :	Emmanuel Darnaud 21 Rue du stade 26600 La Roche de Glun (Drôme - Vallée du Rhône Nord - France)
Appellation :	Saint-Joseph
Couleur :	Rouge
Millésime :	2018
Date des vendanges :	Le 14 septembre 2018
Cépage :	100 % Syrah
Degré :	15°
Terroir :	D'origine granitique
Âge des vignes :	De 30 à 80 ans
Culture :	Sols travaillés, vendanges manuelles
Vinification / Elevage :	Egrappage sur 70 % de la production, puis fermentation en cuves (15 à 20 jours) / Elevage en barriques ou demi muids de 1 à 2 vins (durée environ 18 mois)
Dégustation :	<p>Couleur : La robe est violette avec des reflets rubis. Les larmes sont longues et persistantes, brillantes et limpides</p> <p>Nez : Le nez dévoile des arômes de fruits noirs comme le cassis bien mûr ou les épices, quelques notes rocheuses, de pierre, de caillou mouillé ; une sensation minérale</p> <p>Bouche : L'entrée en bouche est franche et nette. Les tanins veloutés sont enrobés par une matière dense et soyeuse qui accompagne l'ensemble de la bouche. Le vin est très long et laisse une sensation saline</p> <p>Accords : Le caractère de ce vin demande des belles cuisines, élégantes, préparées et mijotées avec soin : filet mignon de veau rôti et accompagné de cèpes sautés au beurre, tournedos de thon lardé et grillé au barbecue, accompagné de quelques aubergines confites, poêlon de rognons de veau servis rosés et déglacés d'un bon vinaigre de framboise, quelques navets primeurs au jus, vieille mimolette ou une tomme de brebis des Pyrénées</p>
Potentiel de garde :	Ce vin gagnera à vieillir encore quelques années, entre 5 et 15 ans