



2017 Les Brunes

VdP d'Oc IGP, Philippe Chesnelong, Domaine des Creisses

Degustationsnotiz:

Kraftvolles Purpurrot, im eindringlichen Bouquet mit satter Kirschfrucht, schwarzer Johannisbeere, Vanille, Kräutern, Lakritz und dezentem Barrique. Satt und komplex im Glas, mundfüllend, derzeit noch im Babystadium. Kraft und Delikatesse in perfektem Zusammenspiel. Einer der feinsten und elegantesten Rotwein des Südens, vereint geschmackliche Anklänge an Saint-Emilion im Bordeaux mit der Reife und Großzügigkeit Südfrankreichs. Wahrhaft Großes Kino, die Tannine von bester Herkunft. Lang und persistent im Finale. Aktuell empfiehlt sich ein Dekantieren oder vorheriges Öffnen der Flasche vor dem Genuss – Sie werden begeistert sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Languedoc-Roussillon
Produzent:	Domaine des Creisses
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	16 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	60% Cabernet Sauvignon, 20% Mourvèdre, 20% Syrah
Artikelnummer:	1054417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Les Brunes

VdP d'Oc IGP
Philippe Chesnelong
Domaine des Creisses

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	60% Cabernet Sauvignon, 20% Mourvèdre, 20% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.