



## 2019 Les Brunes

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

Geheimtipp aus Pézenas

### **Beschreibung:**

Hinter diesem Erfolgsprojekt steckt Mastermind Philippe Chesnelong, der mit seinem Freund Louis Mitjavile Bordeaux-Finesse und -Stilistik nach Südfrankreich gebracht hat. Niedrige Erträge, aufwendige Weinbergsarbeiten, Lese erst bei Vollreife und ein luxuriöser Barriqueausbau bilden die vier Säulen des Erfolgs. Produziert werden nur zwei Weine, wovon der Les Brunes der Topwein ist.

### **Degustationsnotiz:**

Undurchlässiges Purpur-Granat. Karamellierte Mandeln und Schoko-Kirschen in der desserthaften Nase, Amarena-Kirschen und Dörrbananen dahinter. Samtiger Auftakt mit viel schwarzer Frucht und wieder verführerischem Karamell-Toasting, gut stützende Säure in der noch jugendlichen Mitte, nun auch Zimtpflaumen und Haselnussgebäck, feine Zimtwürze und betörende Wärme ausstrahlend, Persönlichkeit und Trinkgenuss perfekt vereint.

### **Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Produzent:</b>	Domaine des Creisses
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah, 10% Mourvèdre
<b>Artikelnummer:</b>	1054419

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Les Brunes

VdP d'hérault IGP  
Philippe Chesnelong  
Domaine des Creisses

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Score 18.5/20  
**Rebsorte(n):** 70% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah, 10%  
Mourvèdre  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2032  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 Monate im 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.