



## 2020 Les Brunes

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

Südfranzösische Trouvaille 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:**

Kompaktes Purpur mit violetten Reflexen. Ausschweifendes Fruchtbouquet mit schwarzen Kirschen, Brombeeren und Nusschokolade in etlichen Nuancen, unterlegt mit edlem Caramel-Toasting. Überschwänglicher Gaumen mit wiederum viel schwarzer Frucht und nun auch dezenter Lakritze, sehr komplex und viel Stoff, perfekt eingebunden in pflaumiger Extraktsüsse, fleischig und saftig zugleich, Brombeergelee und dezente Cassiswürze im stoffigen Finale.

### **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 19/20
<b>Ausbau:</b>	im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2033
<b>Rebsorte(n):</b>	70% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah, 10% Grenache
<b>Artikelnummer:</b>	1054420

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Les Brunes**

VdP d'Herault IGP  
Philippe Chesnelong  
Domaine des Creisses

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Score 19/20  
**Rebsorte(n):** 70% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah, 10% Grenache  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2033  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 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.