



2022 Les Creisses

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

Bordeaux-Kraft mit südlichem Charakter

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. Der hochklassige Einstiegswein Les Creisses ist einer von nur zwei produzierten Weinen.

Degustationsnotiz:

(st) Leuchtendes Rubin-Granat. Offenes Nasenbild mit Zimtkirschen, Dörrzwetschgen und Walderdbeeren, feines Gianduja dahinter. Veloursartiger Gaumenfluss mit kontinuierlicher Kirschensüsse, sanfte Tannine und seidige Textur, wieder viel rote Frucht und nun auch karamellierte Mandeln, gute Balance zwischen Fülle und Frische, auch im Finale einzigartig weiche Tanninstruktur, elegant und trotzdem lange nachklingend.

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.

Herkunftsland:

Frankreich

Region:

Languedoc-Roussillon

Produzent:

Domaine des Creisses

Bewertung(en):

Score 18.5/20

Ausbau:

15 Monate im Stahltank

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Rebsorte(n):

30% Syrah, 30% Cabernet Sauvignon, 25% Grenache, 5% Carignan, 5% Mourvèdre, 5% Marselan

Artikelnummer:

1054322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Les Creisses

VdP d'Hérault IGP
Philippe Chesnelong
Domaine des Creisses

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 18.5/20
Rebsorte(n): 30% Syrah, 30% Cabernet Sauvignon, 25% Grenache, 5% Carignan, 5% Mourvèdre, 5% Marselan
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 15 Monate im Stahltank
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.