



## 2022 Les Brunes

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

Spitzencuvée von der Domaine des Creisses

### **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 Purpurrot mit schwarzer Mitte. Backpflaumen und Brombeergelée in der tiefgründigen Nase, unterlegt mit Baumnußschokolade und schwarzem Holunder. Enormer Gaumendruck mit fleischiger Textur und herrlicher Extraktsüsse, schwarze Frucht in etlichen Facetten, nun auch Lakrize und feines Kaffetoasting, konzentriert und zugänglich zugleich, die Wärme Südfrankreichs und die Cabernet-Struktur perfekt vereint, ein Monument bis zum letzten Schluck mit grossartigen Reserven.

### **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>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2039
<b>Rebsorte(n):</b>	60% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 10% Mourvèdre
<b>Artikelnummer:</b>	1054422

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Les Brunes**

VdP d'Hérault IGP  
Philippe Chesnelong  
Domaine des Creisses

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Score 19/20  
**Rebsorte(n):** 60% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 10%  
Mourvèdre  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2039  
**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.