



Les Brunes

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

Superbe assemblage du domaine des Creisses

Description:

Derrière cette réussite se cache le maître Philippe Chesnelong, qui, avec son acolyte Louis Mitjavile, a exporté dans le Sud de la France toute la finesse et le style du Bordeaux. Le succès de leurs vins repose sur quatre piliers: un faible rendement, un travail d'orfèvre dans les vignes, des raisins vendangés à pleine maturité et un somptueux élevage en barriques. Le domaine ne produit que deux vins, dont la cuvée phare Les Brunes.

Profil aromatique:

Pourpre dense aux reflets violets. Une belle note de caramel vient rehausser le bouquet exubérant de fruits aux nuances de cerises noires, de mûres et de chocolat aux noix. La bouche généreuse, à la fois charnue et juteuse est à nouveau marquée par les fruits noirs, avec une discrète note de réglisse, très complexe, la matière se fond parfaitement dans la douceur des notes de prunes, gelée de mûres et subtiles nuances de cassis dans la finale soutenue.

Va bien avec:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Producteur: Philippe Chesnelong

Fabrication: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Teneur en alcool: 14.5%

Raisins: Cabernet Sauvignon, Syrah

N° article: 1054424

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Les Brunes

VdP d'Hérault IGP
Philippe Chesnelong

Pays d'origine: France
Classifications: Score 19/20
Raisins: Cabernet Sauvignon, Syrah
Viticulture: Traditionnelle
Fabrication: en Barrique
Teneur en alcool: 14.5%
Température: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.