



Les Creisses

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

La puissance du Bordeaux alliée au caractère du Sud

Beschreibung:

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. L'excellente entrée de gamme Les Creisses est l'un des deux seuls vins produits par le domaine.

Degustationsnotiz:

Une jolie touche de gianduja rehausse le nez ouvert de cerises à la cannelle, de pruneaux secs et de fraises des bois. La douceur continue des cerises accompagne la bouche veloutée et marquée par les fruits rouges, sur des nuances d'amandes caramélisées, tannins tendres et texture soyeuse, bel équilibre entre plénitude et fraîcheur, la finale élégante et d'une grande persistance dévoile également des tannins exceptionnellement fondus.

Accompagne idéalement:

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.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Produzent: Philippe Chesnelong

Elevage: en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2030

Cépage(s): 40% Syrah, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Grenache, 8% Marselan, 8% Mourvèdre, 8% Carignan

Artikelnummer: 1054321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Les Creisses

VdP d'Hérault IGP
Philippe Chesnelong

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	40% Syrah, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Grenache, 8% Marselan, 8% Mourvèdre, 4% Carignan
A boire:	jusqu'en 2030
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanner.