



Les Brunes

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

Découverte: rare mais magnifique

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. Le domaine ne produit que deux vins, dont la cuvée phare Les Brunes.

Degustationsnotiz:

Pourpre foncé. De subtiles notes toastées rehaussent le bouquet charmeur marqué par les cerises, cassis, vanille bourbon, herbes séchées et réglisse. Puissant et complexe en bouche, dense et d'une grande richesse, ce grand vin est actuellement encore au premier stade de jeunesse. Dans un harmonieux mariage de force et de délicatesse, c'est certainement l'un des vins les plus élégants du sud, alliant parfaitement les références de St-Emilion avec la maturité et la générosité du Midi de la France. Beaux tannins, finale longue et persistante. Actuellement pour l'apprécier au mieux, il est recommandé de le décanter ou d'ouvrir la bouteille à l'avance.

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: 16 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2029

Cépage(s): 62% Cabernet Sauvignon, 32% Syrah

Artikelnummer: 1054418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Les Brunes

VdP d'Oc IGP
Philippe Chesnelong

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	62% Cabernet Sauvignon, 32% Syrah
A boire:	jusqu'en 2029
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
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 décanter.