



Les Brunes

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

Un bijou de Pézenas

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:

Grenat violet impénétrable. Amandes caramélisées et cerises au chocolat dans le nez aux airs de dessert, puis des cerises Amarena et des bananes séchées. Attaque veloutée avec un fruit très noir et de nouveau une note toastée séduisante de caramel, acidité bien soutenue dans le milieu de bouche encore jeune, avec maintenant également des arômes de prunes à la cannelle et de biscuits à la noisette, belles nuances de cannelle et chaleur séduisante, un plaisir à boire avec de la personnalité.

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: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2032

Cépage(s): 70% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah, 10% Mourvèdre

Artikelnummer: 1054419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Les Brunes

VdP d'hérault IGP
Philippe Chesnelong

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	70% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah, 10% Mourvèdre
A boire:	jusqu'en 2032
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 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.