



Les Brunes

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

Trouville de Pézenas, dans le Sud de la France

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 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.

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 Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2033

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

Artikelnummer: 1054420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Les Brunes

VdP d'Oc IGP
Philippe Chesnelong

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	70% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah, 10% Grenache
A boire:	jusqu'en 2033
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	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.