



2017 Les Brunes

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

Note de dégustation:

Pourpre puissant. Bouquet pénétrant avec un fruit riche rappelant la cerise, le cassis, la vanille, les herbes, la réglisse, avec une délicate touche de barrique. Saturé et complexe au verre, il est ample en bouche, encore un bébé pour l'instant. Puissance et délicatesse en parfaite harmonie. L'un des vins rouges les plus fins et les plus élégants du sud, combine des réminiscences de Saint-Emilion (Bordeaux) avec la maturité et la générosité du sud de la France. Du beau spectacle, les tannins d'une grande origine. Long et persistant dans la finale. Actuellement, il est recommandé de décanter ou d'ouvrir la bouteille à l'avance avant de déguster - vous serez ravis.

Conseils de service:

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
Région:	Languedoc-Roussillon
Producteur:	Domaine des Creisses
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	60% Cabernet Sauvignon, 20% Mourvèdre, 20% Syrah
Référence:	1054417

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Les Brunes

VdP d'Oc IGP
Philippe Chesnelong
Domaine des Creisses

Origine: France
Notation(s): Score 19/20
Cépage(s): 60% Cabernet Sauvignon, 20% Mourvèdre, 20% Syrah
Apogée: jusqu'en 2028
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 16 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
Service: 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.