



2018 Les Creisses

VdP d'Oc, Philippe Chesnelong, Domaine des Creisses

Note de dégustation:

Rouge cerise foncé. Délicieux parfum d'épices, de fruits rouges, de réglisse et de violette. En bouche, belle densité et complexité, montre beaucoup de classe et de finesse. Le cassis, la violette, le romarin et le thym dominant. Déjà de grande qualité avec une finale persistante et légèrement épicée.

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 18/20
Elevage:	16 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2023
Cépage(s):	27% Cabernet Sauvignon, 25% Syrah, 22% Grenache, 10% Mourvèdre, 8% Carignan, 8% Cinsault
Référence:	1054318

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Les Creisses

VdP d'Oc
Philippe Chesnelong
Domaine des Creisses

Origine: France
Notation(s): Score 18/20
Cépage(s): 27% Cabernet Sauvignon, 25% Syrah, 22% Grenache, 10% Mourvèdre, 8% Carignan, 8% Cinsault
Apogée: jusqu'en 2023
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 16 Mois en Cuve inox
Vol. alcool: 14.0 %
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.