



2019 Les Creisses

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

La puissance du Bordeaux alliée au caractère du Sud

Description:

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. L'excellente entrée de gamme Les Creisses est l'un des deux seuls vins produits par le domaine.

Note de dégustation:

Rouge cerise intense, le bouquet ouvert et aromatique est avant tout marqué par des fruits rouges, des violettes, des épices et délicatement aussi de la réglisse. Montre une belle intensité et densité, plein de finesse et un plaisir à boire. Ici on distingue du cassis, à nouveau de la violette, du romarin et du thym. D'une formidable complexité jusqu'à la fin. Fait preuve déjà d'une 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:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2024
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan, Cinsault
Référence:	1054319

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Les Creisses

VdP d'Hérault IGP
Philippe Chesnelong
Domaine des Creisses

Origine: France
Notation(s): Score 18/20
Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache,
Mourvèdre, Carignan, Cinsault
Apogée: jusqu'en 2024
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 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.