



2021 Les Brunes

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

Superbe assemblage du domaine des Creisses

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. Le domaine ne produit que deux vins, dont la cuvée phare Les Brunes.

Note de dégustation:

Rouge pourpre impénétrable, centre noir. Pruneaux et gelée de mûres dans le nez profond, sur des nuances de chocolat aux noix et de sureau. Bouche d'une grande puissance avec une texture charnue et une magnifique douceur d'extrait, fruits noirs, réglisse et belle note de café torréfié, à la fois concentré et accessible, il marie à merveille la chaleur du sud de la France et la structure du cabernet, un monument jusqu'à la dernière gorgée, il offre de grandes réserves.

Accompagne idéale:

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.

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:

en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

2025-2038

Cépage(s):

60% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 10% Grenache

Référence:

1054421

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Les Brunes

VdP d'Hérault IGP
Philippe Chesnelong
Domaine des Creisses

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	60% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 10% Grenache
Apogée:	2025–2038
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	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.