



2022 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:

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 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:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2039
Cépage(s):	60% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 10% Mourvèdre
Référence:	1054422

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% Mourvèdre
Apogée:	jusqu'en 2039
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 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.