



Les Brunes

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

Superbo blend del Domaine des Creisses

Descrizione:

Dietro questo successo c'è il maestro enologo Philippe Chesnelong che, con il suo aiutante Louis Mitjavile, ha esportato la finezza e lo stile di Bordeaux nel sud della Francia. Il successo dei loro vini poggia su quattro pilastri: basse rese, lavoro esperto nelle vigne, uve raccolte a piena maturazione e sontuoso invecchiamento in botte. L'azienda produce solo due vini, tra cui la cuvée di punta Les Brunes.

Profilo aromatico:

Porpora denso con riflessi violacei. Una nota di caramello esalta l'esuberante bouquet di frutta con sentori di amarena, mora e cioccolato alle nocciole. Il palato generoso, carnoso e succoso, è ancora una volta segnato dalla frutta nera, con una discreta nota di liquirizia, molto complessa, la sostanza si fonde perfettamente con la dolcezza delle note di prugne, gelatina di more e sottili accenni di ribes nero nel finale sostenuto.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Produttore: Philippe Chesnelong

Produzione: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.5%

Uva: Cabernet Sauvignon, Syrah

Numero articolo: 1054424

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Les Brunes

VdP d'Hérault IGP
Philippe Chesnelong

Paese di origine: Francia
Valutazioni: Score 19/20
Uva: Cabernet Sauvignon, Syrah
Viticoltura: Tradizionale
Produzione: in barrique
Gradazione alcolica: 14.5%
Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon
potenziale di invecchiamento, si consiglia una
temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.