



Les Creisses

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

La potenza di Bordeaux unita al carattere del Sud

Beschreibung:

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'eccellente vino di base Les Creisses è uno dei due soli vini prodotti dalla tenuta.

Degustationsnotiz:

Un bel tocco di gianduia esalta il naso aperto di ciliegie alla cannella, prugne secche e fragoline di bosco. La continua dolcezza delle ciliegie accompagna il palato vellutato segnato da frutti rossi, con note di mandorle caramellate, tannini teneri e consistenza setosa, un bell'equilibrio tra pienezza e freschezza, il finale elegante con grande persistenza rivela anche tannini eccezionalmente fusi.

Ideale con:

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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Produttore: Philippe Chesnelong

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 40% Syrah, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Grenache, 8% Marselan, 8% Mourvèdre, 8% Carignan

Artikelnummer: 1054321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Les Creisses

VdP d'Hérault IGP
Philippe Chesnelong

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	40% Syrah, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Grenache, 8% Marselan, 8% Mourvèdre, 4% Carignan
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.