



## Les Brunes

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

Scoperta: rara ma magnifica

### **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. La tenuta produce solo due vini, tra cui il fiore all'occhiello Les Brunes.

### **Degustationsnotiz:**

Colore viola scuro. Sottili note tostate arricchiscono l'affascinante bouquet caratterizzato da ciliegie, ribes nero, vaniglia bourbon, erbe secche e liquirizia. Potente e complesso al palato, denso e ricco, questo grande vino è ancora nelle prime fasi della sua giovinezza. In un'armoniosa miscela di forza e delicatezza, è certamente uno dei vini più eleganti del sud, che combina perfettamente i riferimenti di St-Emilion con la maturità e la generosità del sud della Francia. Tannini fini e un finale lungo e persistente. Per gustarlo al meglio, si consiglia di decantare o aprire la bottiglia in anticipo.

### **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:** 16 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Da bere:** da subito fino al 2029

**Varietà d'uva:** 62% Cabernet Sauvignon, 32% Syrah

**Artikelnummer:** 1054418

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Les Brunes

VdP d'Oc IGP  
Philippe Chesnelong

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	62% Cabernet Sauvignon, 32% Syrah
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2029
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	16 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	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 decentarlo.