



Les Brunes

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

Trovato a Pézenas, nel sud della Francia

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:

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.

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 barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2033

Varietà d'uva: 70% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah, 10% Grenache

Artikelnummer: 1054420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Les Brunes

VdP d'Herault IGP
Philippe Chesnelong

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	70% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah, 10% Grenache
Da bere:	da subito fino al 2033
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	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.