



Les Brunes

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

Superbo blend del Domaine des Creisses

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'azienda produce solo due vini, tra cui la cuvée di punta Les Brunes.

Degustationsnotiz:

Rosso cremisi impenetrabile, centro nero. Prugne e gelatina di more al naso, con note di cioccolato e sambuco. Palato potente con una consistenza carnosa e una magnifica dolcezza di estratto, frutti neri, liquirizia e una bella nota di caffè tostato, allo stesso tempo concentrato e accessibile, sposa alla perfezione il calore del sud della Francia e la struttura del Cabernet, un monumento fino all'ultimo sorso, offre grandi riserve.

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 2038

Varietà d'uva: 60% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 10% Grenache

Artikelnummer: 1054421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Les Brunes

VdP d'Hérault IGP
Philippe Chesnelong

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	60% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 10% Grenache
Da bere:	da subito fino al 2038
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.