



2022 Les Creisses

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

La potenza di Bordeaux unita al carattere del Sud

Descrizione del vino:

Dietro questo successo c'è il maître Philippe Chesnelong che, con il suo assistente Louis Mitjavile, ha esportato tutta 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 maturità e sontuoso affinamento in botte. L'eccellente vino di base Les Creisses è uno dei due soli vini prodotti dalla tenuta.

Nota di degustazione:

Granato scuro con riflessi rubino. Interessanti aromi fruttati di frutti di bosco, prugne e pere secche, con un tocco di caramello. Palato succoso con ancora tanta frutta rossa e nera, tannini perfettamente maturi, allo stesso tempo delicati e voluttuosi, sempre più amarena e cioccolato al ribes, un flusso costante al palato e una seducente dolcezza di frutta fino al finale.

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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Linguadoca-Rossiglione
Produttore:	Domaine des Creisses
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	15 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	30% Syrah, 30% Cabernet Sauvignon, 25% Grenache, 5% Carignan, 5% Mourvèdre, 5% Marselan
Numero di articolo:	1054322

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Les Creisses

VdP d'Hérault IGP
Philippe Chesnelong
Domaine des Creisses

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	30% Syrah, 30% Cabernet Sauvignon, 25% Grenache, 5% Carignan, 5% Mourvèdre, 5% Marselan
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	15 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.