



2022 Les Brunes

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

Cuvée di punta del Domaine des Creisses

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

Nota di degustazione:

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 nella dolcezza delle note di prugne, gelatina di more e sottili accenni di ribes nero nel finale sostenuto.

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 19/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2039
Varietà d'uva:	60% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 10% Mourvèdre
Numero di articolo:	1054422

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Les Brunes

VdP d'Hérault IGP
Philippe Chesnelong
Domaine des Creisses

Origine: Francia
Valutazioni: Score 19/20
Varietà d'uva: 60% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 10%
Mourvèdre
Maturità: fino a 2039
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 18 Mesi in Barrique
**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.