



2022 Les Creisses

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

La puissance du Bordeaux alliée au caractère du Sud

Description:

Derrière cette réussite se cache le maître Philippe Chesnelong, qui, avec son acolyte Louis Mitjavile, a exporté dans le Sud de la France toute la finesse et le style du Bordeaux. Le succès de leurs vins repose sur quatre piliers: un faible rendement, un travail d'orfèvre dans les vignes, des raisins vendangés à pleine maturité et un somptueux élevage en barriques. L'excellente entrée de gamme Les Creisses est l'un des deux seuls vins produits par le domaine.

Note de dégustation:

Grenat foncé avec des reflets rubis. Arômes fruités attrayants de baies des bois, de pruneaux et de poires séchées, avec une touche de caramel. Bouche juteuse avec à nouveau beaucoup de fruits rouges et noirs, des tannins parfaitement mûrs, à la fois délicat et voluptueux, de plus en plus de cerises noires et du chocolat au raisins de Corinthe, un flux régulier en bouche et une douceur de fruit séduisante jusqu'à la finale.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Région:	Languedoc-Roussillon
Producteur:	Domaine des Creisses
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	15 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	30% Syrah, 30% Cabernet Sauvignon, 25% Grenache, 5% Carignan, 5% Mourvèdre, 5% Marselan
Référence:	1054322

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Les Creisses

VdP d'Hérault IGP
Philippe Chesnelong
Domaine des Creisses

Origine: France
Notation(s): Score 18.5/20
Cépage(s): 30% Syrah, 30% Cabernet Sauvignon, 25% Grenache, 5% Carignan, 5% Mourvèdre, 5% Marselan
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 15 Mois en Cuve inox
Vol. alcool: 14.5 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.