

Domaine des Creisses "Les Brunes" rouge 2015 MAGNUM



Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Chesnelong (Les CREISSES)

Millésime: 2015

Appellation: IGP Pays d'Hérault

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Brunes

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Cépage dominant: cabernet sauvignon

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE LES CREISSESS
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine des Creisses "Les Brunes" rouge 2015 MAGNUM

Guide Bettane et Desseauve 2018 : 15,5/20. *Nez superbe de profondeur et de complexité, grand fruit mur, notes boisées, épicées, minérales et fumées, bouche tout aussi complexe, voluptueuse, dense, avec une trame solide qui s'assouplira, et beaucoup de fraîcheur. Gros potentiel. Fourchette d'apogée 2019-2026.*

Accords mets et vins : palette et côte de porc, cuisine italienne, cassoulet, pizzas, reblochon.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Encépagement : majorité cabernet-sauvignon, minorité syrah + mourvèdre.

Terroir : Plateau argilo-calcaire pour les Cabernet-Sauvignons et syrahs. Les mourvèdres sont situés sur un coteau basaltique issu d'une coulée de lave.

Conduite :

Les vignes sont taillées exclusivement sur « vieux bois », en taille Royat pour une disposition optimale du feuillage afin d'avoir un fruit aéré, indemne de maladie mûr et savoureux.

L'enherbement du vignoble par moitié et les apports réguliers de matière organique pour avoir des sols équilibrés, vivants, poreux et drainants permettant à la vigne d'avoir un enracinement plongeant et de puiser une eau profonde et régulière.

Le vignoble est en protection raisonnée et donc traité aussi peu que possible mais autant que nécessaire.

Rendement : 45 hl/ha.

Maturité phénolique : Optimum recherché pour le soyeux des tanins et pour la tenue des vins dans le temps.

Vinification : Cuvaision de 20 jours au moins d'une vendange toujours éraflée.

Élevage : 18 mois en fûts.

Description brève du produit :

Une cuvée d'exception, nommée d'après la couleur du basalt issue d'une coulée de lave où poussent les mourvèdres qui la composent. Cette cuvée de prestige est très recherchée par les amateurs de grands vins du Languedoc.