

Domaine des Creisses "Les Brunes" rouge 2017



Prix du produit :

99,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Chesnelong (Les CREISSES)

Millésime: 2017

Appellation: IGP Pays d'Hérault

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

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 2017

Guide Bettane et Desseauve 2020 (août 2019) : 15,5/20. *La cuvée Les Brunes joue généralement le registre de la puissance quand la cuvée Les Creisses, plus immédiate, explose de saveurs. Une vraie bonne adresse. Une cuvée savoureuse, volumineuse, harmonieuse. Grande complexité perçue au nez, fruit mûr, boisé élégant, réglisse, eucalyptus et goudron, bouche dense, avec une trame serrée, des arômes persistants et une grande finale fraîche. Du potentiel. Fourchette d'apogée 2019-2025.*

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

Fiche technique rédigée par le domaine :

Encépagement :

60% Cabernet-Sauvignon de 29 ans
20% Mourvèdre de 30 ans
20% Syrah de 31 ans

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 : 40 hl/ha.

Maturité phénolique : Optimum recherché pour le soyeux des tanins. Après un automne et un hiver sec, la sortie fut modérée. L'extension de l'irrigation a permis d'accompagner une fin d'été chaude et de limiter la concentration des baies. Les vendanges ont été tardives avec un excellent état sanitaire et de petites baies.

Les vins sont fruités, très peu acides, avec des tanins délicats, soyeux et gourmands.

Vinification : Cuvaion de 25 jours au moins d'une vendange toujours éraflée à température élevée.

Élevage : 16 mois en fûts neufs de chêne français, sélection de grains fins, chauffe moyenne plus.

Mise en bouteilles : avril 2019

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. La cuvée de prestige est très recherchée par les amateurs de grands vins du Languedoc.
