

# Domaine des Creisses rouge 2022 MAGNUM



Prix du produit :

**126,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Chesnelong (Les CREISSES)

Millésime: 2022

Appellation: IGP Pays d'Hérault

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 150cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 14,5

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE LES CREISSES  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

**Domaine des Creisses rouge 2022 MAGNUM**

Fiche technique rédigée par le domaine :

Encépagement :

- 30% Syrah de 13 à 27 ans
- 30% Cabernet-Sauvignon de 30 ans
- 25% Grenache de 21 à 39 ans
- 5% Marselan Alicante de 9 ans
- 5% Mourvèdre de 26 ans
- 5% Carignan de 62 ans

**Terroir** : Terrasses villafranchiennes, sables et cailloutis argileux pour les grenache cinsault et carignan. Plateau argilo-calcaire pour les syrah, cabernet-sauvignon et mourvèdre.

---

**Conduite (protection raisonnée)** : Taille courte : grenache en gobelet et royat pour l'équilibre du palissage et des maturités. Enherbement un rang sur deux. Amendements organiques.

**Climat** : Sur des sols bien rechargés par les pluies d'hiver (plus de 400 mm), un printemps humide et doux a déclenché un enchaînement rapide des premiers stades végétatifs. À partir de mi-juin, des chaleurs fortes et ininterrompues ont mis la vigne à rude épreuve.

Heureusement, des orages de 30 mm vers le 15 août suivis de nuits plus fraîches ont permis à la vigne de mûrir ses fruits dans un climat plus doux puis de profiter d'une nouvelle pluie mi-septembre avant les vendanges commencées le 13 de ce mois et terminées le 10 octobre.

Les vins ont une trame douce et un fruit très expressif.

**Rendement** : 50 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 d'une vendange toujours éraflée.

**Élevage** : 15 à 18 mois de décembre 2022 à mai 2024.

#### **Description brève du produit :**

Une cuvée toute en finesse, aux tanins soyeux, issue de vieilles vignes de 6 cépages locaux sur des terrasses de graves qui lui apportent une belle fraîcheur. Encore un peu marquée par l'élevage sous bois en 2024. Des magnums qui ont bien 10 à 20 ans devant eux !