

Domaine des Creisses "Les Brunes" rouge 2022 MAGNUM



Prix du produit :

246,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Chesnelong (Les CREISSES)

Millésime: 2022

Appellation: IGP Pays d'Hérault

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Brunes

Cépage dominant: cabernet sauvignon

Alcool (%/vol.): 14,5

Description du produit :

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

Domaine des Creisses "Les Brunes" rouge 2022 MAGNUM

Fiche technique rédigée par le domaine :

Encépagement :

- 60% cabernet-sauvignon de 6 à 33 ans
- 30% syrah de 5 à 25 ans
- 10% murvèdre de 30 ans

Terroir :

Cabernet-Sauvignon : Terres brunes basaltiques.

Syrah et Mourvèdre : 1- Graves argilo-calcaires

2- Cailloutis villafranchiens

Conduite (protection raisonnée) : Taille courte sur vieux bois / Royat double pour étaler les raisins et les aérer en vue d'une maturité optimale. Un rang semé de féverolles ou de trèfle, l'autre enherbé naturellement.

Climat : Sur des sols bien rechargés par pluies d'hiver (plus de 400 m) et à la faveur d'un printemps humide et doux, la végétation a enchaîné rapidement ses premiers stades. 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 la douceur avec de nouvelles pluies mi-septembre dont tous les cépages ont profité puisque les vendanges commencées le 13 Septembre se sont achevées le 10 Octobre. Les vins ont une trame douce et un fruit très expressif.

Rendement : 40 hl/ha.

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

Vinification : Cuvaison de 25 jours d'une vendange toujours éraflée à température élevée.

Élevage : 17 mois en fûts neufs de chêne français sélection de grains fins chauffe moyenne plus.

Description brève du produit :

Une cuvée d'exception, nommée d'après la couleur du basalt issu d'une coulée de lave où poussent les cabernet-sauvignon qui la composent, entre autres. La cuvée de prestige est très recherchée par les amateurs de grands vins du Languedoc. A garder si possible au moins 5 ans.