



Les Brunes

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

Spitzencuvée von der Domaine des Creisses

Beschreibung:

Hinter diesem Erfolgsprojekt steckt Mastermind Philippe Chesnelong, der mit seinem Freund Louis Mitjavile Bordeaux-Finesse und -Stilistik nach Südfrankreich gebracht hat. Niedrige Erträge, aufwendige Weinbergsarbeiten, Lese erst bei Vollreife und ein luxuriöser Barriqueausbau bilden die vier Säulen des Erfolgs. Produziert werden nur zwei Weine, wovon der Les Brunes der Topwein ist.

Degustationsnotiz:

(st) Kompaktes Purpurrot mit violetten Reflexen. Ausschweifendes Fruchtbouquet mit schwarzen Kirschen, Brombeeren und Nusschokolade in etlichen Nuancen, unterlegt mit edlem Karamell-Toasting. Überschwänglicher Gaumen mit wiederum viel schwarzer Frucht und nun auch dezenter Lakritze, sehr komplex und viel Stoff, perfekt eingebunden in pflaumiger Extraktsüße, fleischig und saftig zugleich, Brombeergelee und dezente Cassiswürze im stoffigen Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Produzent:	Philippe Chesnelong
Ausbau:	17 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Rebsorte(n):	50% Cabernet Sauvignon, 50% Syrah
Artikelnummer:	1054423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Les Brunes

VdP d'Hérault IGP
Philippe Chesnelong

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	50% Cabernet Sauvignon, 50% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	17 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.