



## 2018 Les Creisses

VdP d'Oc, Philippe Chesnelong, Domaine des Creisses

Neuentdeckung: klein, aber fein

### **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. Der hochklassige Einstiegswein Creisses ist einer der nur zwei produzierten Weine.

### **Degustationsnotiz:**

Dunkles Kirschrot, im köstlichen Duft von Gewürzen, roten Beerenfrüchten, Lakritze und Veilchen geprägt. Am Gaumen schöne Dichte und Komplexität, zeigt viel Finesse Klasse. Schwarze Johannisbeeren, Veilchen, Rosmarin und Thymian dominieren. Bereits von großartiger Qualität mit einem anhaltenden und feinwürzigen Abgang.

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Region:** Languedoc-Roussillon

**Produzent:** Domaine des Creisses

**Bewertung(en):** Score 18/20

**Ausbau:** 16 Monate in Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 14.0 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2023

**Rebsorte(n):** 27% Cabernet Sauvignon, 25% Syrah, 22% Grenache, 10% Mourvèdre, 8% Carignan, 8% Cinsault

**Artikelnummer:** 1054318

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Les Creisses**

VdP d'Oc  
Philippe Chesnelong  
Domaine des Creisses

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Score 18/20  
**Rebsorte(n):** 27% Cabernet Sauvignon, 25% Syrah, 22% Grenache, 10% Mourvèdre, 8% Carignan, 8% Cinsault  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2023  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 16 Monate in Stahltank  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.