



2021 Les Brunes

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

Spitzencuvée von der Domaine 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:

Undurchlässiges Purpurrot mit schwarzer Mitte. Backpflaumen und Brombeergelee in der tiefgründigen Nase, unterlegt mit Walnusschokolade und schwarzem Holunder. Enormer Gaumendruck mit fleischiger Textur und herrlicher Extraktsüße, schwarze Frucht in etlichen Facetten, nun auch Lakrize und feines Kaffetoasting, konzentriert und zugänglich zugleich, die Wärme Südfrankreichs und die Cabernet-Struktur perfekt vereint, ein Monument bis zum letzten Schluck mit großartigen Reserven.

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:

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 19/20
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	2025–2038
Rebsorte(n):	60% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 10% Grenache
Artikelnummer:	1054421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Les Brunès

VdP d'Hérault IGP
Philippe Chesnelong
Domaine des Creisses

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 19/20
Rebsorte(n): 60% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 10% Grenache
Trinkreife: 2025–2038
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.