Domaine des Creisses rouge 2017

Prix du produit :

90,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): P. Chesnelong (Les CREISSES)
Millésime: 2017
Appellation: IGP Pays d'Hérault
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Bettane + Desseauve: 15/20
Cépage dominant: grenache - syrah

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE LES CREISSESS
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine des Creisses rouge 2017

Guide Bettane et Desseauve 2020 (août 2019) : 15/20. *La cuvée Les Brunes joue généralement le registre de la puissance quand la cuvée Les Creisses, plus immédiate, explose de saveurs. Une vraie bonne adresse.* Fourchette d'apogée 2019-2024.

Fiche technique rédigée par le domaine :

LES CREISSES :
C’est le nom de deux tènements :
Un plateau (de 11 hectares) argilo-calcaire caillouteux au sol profond qui donne des vins denses, soyeux et frais.
Ce sont aussi 2 hectares de vieux grenache et cinsault sur des terrasses de graves plus pauvres (graves villafranchiennes) encadrées de bois qui expriment beaucoup de finesse.

Encépagement :

- 50% Syrah de 14 à 30 ans
- 40% Grenache de 21 à 40 ans
- 10% Cabernet-Sauvignon de 31 ans

Terroir :

- Terrasses villafranchiennes pour les grenache.
- Plateau argilo-calcaire pour les Syrah et Cabernet-Sauvignon.

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

Rendement : 50 hl/ha.

Maturité Phénolique : Optimum recherchée pour le soyeux des tanins et pour la tenue des vins dans le temps.

Vinification : Cuvaison de 20 jours au moins d'une vendange toujours éraflée.

Élevage : 10 mois en fûts de 2 vins.

Description brève du produit :

Une cuvée tout en finesse, aux tanins soyeux, issue de vieilles vignes de grenache et de cinsault sur des terrasses de graves qui lui apportent une belle fraîcheur.