

Domaine des Creisses "Les Brunes" rouge 2021 (caisse bois)



Prix du produit :

330,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): P. Chesnelong (Les CREISSES)

Millésime: 2021

Appellation: IGP Pays d'Hérault

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Brunes

Cépage dominant: cabernet sauvignon

Alcool (%/vol.): 14,5

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, sauf peut-être ce millésime 2021, assez frais pour une dégustation dès 2024.

Description du produit :

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

Domaine des Creisses "Les Brunes" rouge 2021

Fiche technique rédigée par le domaine :

Encépage :

- 60% cabernet-sauvignon de 33 ans
- 30% syrah de 34 ans
- 10% grenache de 21 ans

Terroir : Plateau argilo-calcaire de graves et terrasses Villafranchiennes. Coulée basaltique pour les Cabernet-Sauvignon.

Conduite (protection raisonnée) : Taille courte : Royat pour l'équilibre du palissage et des maturités. Enherbement un rang sur deux. Amendements organiques.

Climat : Un printemps chaud au départ a lancé la végétation fin mars avant la nuit glaciale du 7 Avril à l'origine d'un gel historique et de dégâts très importants dans la région, chez nous surtout limités aux bas de coteaux. La suite du printemps fut fraîche, en mars et mai, avec une reprise de végétation parfois un mois après le gel. Un été frais et pluvieux avec des orages à partir du 15 Août ont rendu ce millésime tardif. Il a heureusement bénéficié d'une belle arrière-saison à partir du 25 septembre. Les vins sont délicats et frais avec une structure tannique souple.

Rendement : 40 hl/ha.

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

Vinification : Cuaison 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.