

Domaine des Creisses rouge 2021 (3 bouteilles)



 | Vignerons d'Exception

Prix du produit :

61,50 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2021

Appellation: IGP Pays d'Hérault

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 14

Description brève du produit :

Deux cartons maximum par client. Si commande supérieure, annulation et remboursement immédiats. Une cuvée toute en finesse, aux tanins soyeux, issue de vieilles vignes de 6 cépages locaux sur des terrasses de graves qui lui apportent une belle fraîcheur. Encore un peu marqué par l'élevage sous bois en 2024.

Description du produit :

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

Domaine des Creisses rouge 2021

DEUX CARTONS MAXIMUM PAR CLIENT. SI COMMANDE SUPÉRIEURE, ANNULATION ET REMBOURSEMENT IMMÉDIATS.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Encépage :

- 40% Syrah de 12 à 26 ans
- 25% Cabernet-Sauvignon de 29 ans
- 15% Grenache de 20 à 38 ans
- 8% Marselan Alicante de 8 ans
- 8% Mourvèdre de 25 ans
- 4% Carignan de 61 ans

Terroir : Terrasses villafranchiennes, sables et cailloutis argileux pour les grenache cinsault et carignan. Plateau argilo-calcaire pour les syrah, cabernet-sauvignon et mourvèdre.

Conduite (protection raisonnée) : Taille courte : grenache en gobelet et 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 : 50 hl/ha.

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

Vinification : Cuaison de 20 jours d'une vendange toujours éraflée.

Élevage : 16 à 22 mois