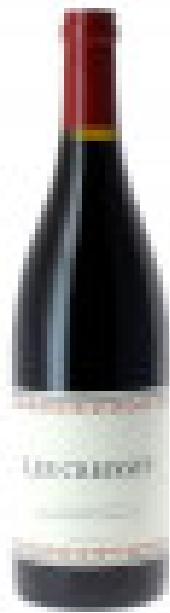


Domaine des Creisses rouge 2018 MAGNUM



Prix du produit :

228,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2018

Appellation: IGP Pays d'Hérault

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cépage dominant: grenache - syrah

Description brève du produit :

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. Ces magnums viennent d'arriver dans nos chais (décembre 2024) en direct des caves du domaine.

Description du produit :

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

Domaine des Creisses rouge 2018 MAGNUM

Fiche technique rédigée par le domaine :

Encépagement :

- 27% Cabernet-Sauvignon de 27 ans
- 25% Syrah de 12 à 32 ans
- 22% Grenache de 8 à 71 ans
- 10% Mourvèdre de 16 ans
- 8% Carignan de 60 ans
- 8% Cinsault de 18 ans

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

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 55 hl/ha.

Maturité phénolique Optimum recherché pour le soyeux des tanins.

Après un automne et un hiver très sec, la sortie fut très généreuse. Le printemps extraordinaire pluvieux a vu un cumul supérieur à la pluviométrie totale de 2017, avec une végétation exubérante et des attaques de mildiou inédites dans la région. Une canicule fin juillet a suivi. Puis une sécheresse en septembre propice à des maturités lentes et abouties dans ce millésime généreux.

Les vendanges ont été tardives avec un excellent état sanitaire.

Les vins sont fruités, très peu acides, avec des tanins fins et gourmands. **Vinification** Cuaison d'une vendange toujours éraflée avec une longue macération allant jusqu'à 25 jours.

Élevage 11 à 16 mois en cuve