Domaine des Creisses rouge 2023 MAGNUM

Prix du produit :

135,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): P. Chesnelong (Les CREISSES)
Millésime: 2023
Appellation: IGP Pays d'Hérault
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 150cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cépage dominant: syrah
Alcool (%/vol.): 14,5

Description du produit :

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

Domaine des Creisses rouge 2023 MAGNUM

Fiche technique rédigée par le domaine :

Encépagement :

- 30% Syrah de 13 à 27 ans
- 30% Cabernet-Sauvignon de 30 ans
- 25% Grenache de 21 à 39 ans
- 4% Caladoc de 26 ans
- 3% Marselan Alicante de 8 ans
- 4% Mourvèdre de 24 ans
- 4% Carignan de 62 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 : Ce millésime sec et ensoleillé (la moitié des pluies habituelles en hiver et au printemps, soit 300 mm) a heureusement bénéficié d'un orage de juin qui a permis un bon développement de la vigne.
Les températures n'ont pas été excessives, mis à part une semaine de canicule fin août. Un orage providentiel de 30 mm mi-septembre, avant le début des vendanges, a relancé la vigne. Puis le beau temps et un exceptionnel état sanitaire ont permis d'aller jusqu'au bout des maturités. Avec des rendements modérés, les vins sont riches, charnus et aromatiques, particulièrement les syrah qui donnent le ton à ce millésime.

Rendement : 45 hl/ha.

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

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

Élevage : 13 à 19 mois depuis décembre 2023

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. Encore un peu marqué par l'élevage sous bois en 2025.