

Domaine des Creisses "Les Brunnes" rouge 2023 (caisse bois)



Prix du produit :

241,08 €

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: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

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.

Description du produit :

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

Domaine des Creisses "Les Brunnes" rouge 2023 (en caisse bois)

Fiche technique rédigée par le domaine :

Encépagement :

- 50% cabernet-sauvignon de 7 à 34 ans
- 50% syrah de 6 à 26 ans

Terroir :

Cabernet-Sauvignon : Terres brunes basaltiques.

Syrah et Mourvèdre : 1- Graves argilo-calcaires
2- Cailloutis villafranchiens

Conduite (protection raisonnée) : Taille courte sur vieux bois / Royat double pour étaler les raisins et les aérer en vue d'une maturité optimale. Un rang semé de féverolles ou de trèfle, l'autre enherbé naturellement.

Climat : 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 : 40 hl/ha.

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

Vinification : Cuvaision 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.