

Domaine des Creisses rouge 2024



 | Vignerons
d'Exception

Prix du produit :

126,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

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

Millésime: 2024

Appellation: IGP Pays d'Hérault

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 14

Description brève du produit :

Les Creisses est un rouge du Languedoc tout en élégance, aux tanins soyeux, issu de vieilles vignes de 6 cépages locaux sur des terrasses de graves qui lui apportent une belle fraîcheur. Déjà bon et encore marqué par l'élevage en fûts de chêne en février 2026, date de sa sortie des chais du domaine, il s'affinera dans les 5 ans.

Description du produit :

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

Domaine des Creisses rouge 2024

Fiche technique rédigée par le domaine :

Encépage :

- 35% Syrah de 5 à 44 ans
- 30% Cabernet-Sauvignon de 6 à 44 ans
- 20% Grenache de 28 à 89 ans
- 5% Caladoc de 27 ans
- 5% Marselan Alicante de 9 ans
- 5% Mourvèdre / Carignan de 25 à 63 ans

Terroir : Terrasses villafranchiennes, sables et cailloutis argileux pour les Grenache et Carignan et désormais les nouvelles plantations de Syrah et Cabernet-Sauvignon. Plateau argilo-calcaire pour les syrah et cabernet-sauvignon de 30 ans.

Conduite (protection raisonnée) : Taille courte pour l'équilibre du palissage et des maturités. Vieux grenache et carignan en gobelet. Royat pour tous les autres cépages. Un rang enherbé naturellement, l'autre semé de féverolets.

Climat : Après un automne sec, les pluies régulières du printemps 2024 ont demandé une lutte très serrée contre le mildiou. À un mois d'août sec et chaud, mais sans excès, a succédé une fin d'été tempérée et un épisode de pluie important (80mm) le 18 septembre.

Ensuite, le vent du nord, sec et frais, de jour comme de nuit, a conduit à des maturités lentes et en finesse (syrahs plus septentrionales, grenache, caladoc et carignans au fruit très expressif). En définitive, un millésime tendre sur la fraîcheur du fruit.

Rendement : 45 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 : 13 à 19 mois