

Caves
Maillol
Perpignan

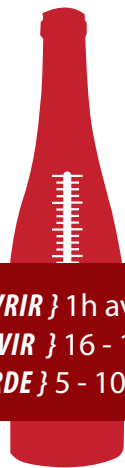


VIN
SEC



LES BRUNNES LES CREISSES

IGP Pays d'Oc



OUVRIR } 1h avant
SERVIR } 16 - 18°C
GARDE } 5 - 10 ans

Terroirs :

Plateau argilo-calcaire de graves et terrasses Villafranchiennes.

Cépages :

62% Cabernet-Sauvignon, 38% Syrah

Vinification : Cuvaison d'une vendange toujours éraflée avec une longue macération allant jusqu'à 25 jours.

Élevage : 16 mois en fût neuf de chêne français.

ACCORDS



ENTRE COPAINS

À partager un steak en sauce béarnaise et frites de patates douces maison.

À PLUMES

Superbe sur une oie farcie aux pommes.



CUISINE DE PAPI

Superbe sur le lapin en sauce chasseur de Papi Pierre.

ITALIA !

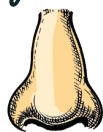
À déguster sur une Tagliata de bœuf.



Notes de Dégustation



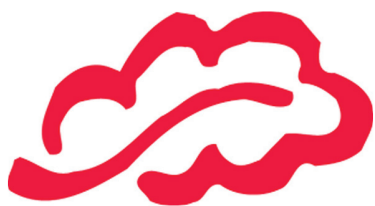
Robe pourpre brillante.



Élégant, fruit mûr. Notes d'épices douces, de violette.



Voluptueuse, savoureuse avec des tanins fracs. Du fruit et beaucoup de vigueur.



Valros

Les Creisses, une propriété familiale, créée au 19^e siècle, vinifie chaque année depuis plus de 110 ans dans sa cave Languedocienne. Il se trouve à mi-chemin entre mer et montagne, soit à 25 minutes des rivages de la Méditerranée et de l'étang de Thau au sud, comme au nord des forêts de chênes verts du piémont de l'Hérault. 3 générations s'y succèdent au 20^e siècle.

En 1998, **Philippe Chesnelong** reprend le vignoble, avec l'ambition d'exprimer tout le potentiel du terroir et de révéler un grand vin de méditerranée.

Louis Mitjavile, son cousin, apporte son talent pour la vinification et l'élevage

Les vignes sont taillées exclusivement sur « vieux bois » (gobelet Languedocien pour les vieux grenache ou taille Royat pour les autres vignes) pour une disposition optimale du feuillage afin d'avoir un fruit aéré, indemne de maladie, mûr et savoureux.

L'enherbement du vignoble par moitié, et les apports réguliers de matière organique, donnent des sols équilibrés, vivants, poreux et drainants, permettant à la vigne d'avoir un enracinement plongeant et de puiser une eau profonde et régulière. Le vignoble est en protection raisonnée et donc traité aussi peu que possible, mais autant que nécessaire. La propriété vient d'être certifiée Haute Valeur Environnementale (HVE).

LES CREISSES



Caves Maillol

Lundi au Samedi 10h - 20h - Non-Stop
Dimanche et Jours fériés 10h - 12h30
cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21

www.cavesmaillol.fr - boutique.caves-maillol.fr

SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération