



## Au Clos

La Côte Grand Cru AOC, Domaine Henri Cruchon (Biodynamisch)

Grand Cru vom Pionier Cruchot

### **Beschreibung:**

Der Weinberg Au Clos liegt wie ein steiles Amphitheater am Fusse des kleinen Dorfes Monnaz. Der nach Süden ausgerichtete Weinberg besteht aus Sandsteinbänken aus Molasse, die wie eine Treppe in aufeinanderfolgende Schichten angeordnet sind. Das Terroir verleiht dem Chasselas einen mineralischen Charakter mit einer strukturierenden Festigkeit.

### **Degustationsnotiz:**

Mittelgelb, etwas grünliche Nuancen. Ein Verbund von zitrischen und floralen Noten, Limetten und Lindenblüten, auch ein Hauch Brioche und etwas weisser Pfeffer. Sehr präzise, elegant und gradlinig präsentiert sich der Gaumen, die Chasselas-Note ist typisch, insgesamt sehr fein, mit einer ansprechenden Mineralität ausgestattet; anhaltender Abgang von grossartiger Finesse.

### **Passt zu:**

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Subregion:</b>	La Côte
<b>Produzent:</b>	Domaine Henri Cruchon (Biodynamisch)
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0%
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chasselas
<b>Artikelnummer:</b>	0912721

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

## Au Clos

La Côte Grand Cru AOC  
Domaine Henri Cruchon (Biodynamisch)

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Ratings:</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chasselas
<b>Weinbau:</b>	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
<b>Ausbau:</b>	8 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.0%
<b>Servier:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren