



Au Clos

La Côte Grand Cru AOC, Domaine Henri Cruchon

Grand Cru du pionnier Cruchot

Beschreibung:

C'est désormais la talentueuse Catherine Cruchon qui est l'oenologue en chef du domaine familial vaudois. Le vignoble Au Clos est situé comme un amphithéâtre escarpé au pied du petit village de Monnaz. Orienté vers le sud, le vignoble est constitué de bancs de grès molassiques disposés en couches successives comme un escalier. Ce terroir confère au chasselas un caractère minéral et une fermeté structurante.

Degustationsnotiz:

Jaune moyen aux nuances tirant sur le vert. Les notes d'agrumes et de fleurs se marient dans le nez aux nuances de citron vert et de fleurs de tilleul, sur des touches de brioche et de poivre blanc. Très précis, droit et élégant en bouche, avec une note de Chasselas typique, très fin et d'une séduisante minéralité; finale persistante et d'une grande finesse.

Accompagne idéalement:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Servierempfehlung:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine: Suisse

Sous-région: Côte

Produzent: Domaine Henri Cruchon

Elevage: 8 Mois en Cuve inox

Viticulture: Biodynamique. Certification bio: CH-BIO-006

Vol. alcool: 12.5%

A boire: jusqu'en 2027

Cépage(s): 100% Chasselas

Artikelnummer: 0912722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Au Clos

La Côte Grand Cru AOC
Domaine Henri Cruchon

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Chasselas
A boire:	jusqu'en 2027
Weinbau:	Biodynamique. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	8 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés