



Mont de Vaux

La Côte Grand Cru AOC, Domaine Henri Cruchon

Un grand cru signé Cruchon, le pionnier du bio

Beschreibung:

Un chasselas vieille tradition, sur levures, sans filtration, un authentique don de la nature. Un vin à la structure minérale puissante de grande plénitude, avec des arômes vigoureux et complexes. Le terroir de Mont de Vaux occupe une terrasse parfaitement exposée au-dessus de la ville Morges. Les vignobles sont cultivés au diapason des rythmes lunaires et bénéficient de soins exclusivement naturels. L'effeuillage et la cueillette sont effectués à la main et la récolte est strictement limitée. Pour conserver toutes ses qualités, le vin est embouteillé sans filtration. Un dépôt noble et naturel peut apparaître dans la bouteille.

Degustationsnotiz:

Magnifique jaune doré étincelant. Nez complexe aux nuances d'agrumes et de groseilles à maquereau, sur des touches de camomille, de poivre blanc et de thym. Bouche délicate et expressive, aux notes typiques de chasselas, avec une belle minéralité, frais et équilibré, il ne faiblit pas jusque dans la finale persistante.

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: 7 Mois en Cuve inox

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

Vol. alcool: 12.0%

A boire: jusqu'en 2027

Cépage(s): 100% Chasselas

Artikelnummer: 0912921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Mont de Vaux

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:	7 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés