



Mont de Vaux

La Côte Grand Cru AOC, Domaine Henri Cruchon

Un vin blanc minéral, produit par le domaine précurseur Cruchon

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:

Jaune clair, accents tirant sur le vert. Le bouquet floral est accompagné de discrètes notes d'agrumes et de levure, ainsi qu'une touche de miel de fleurs. L'attaque fraîche fait place à un chasselas fruité et d'une grande élégance, rappelant le tilleul et les groseilles à maquereau, très dynamique et juteux; finale légèrement minérale.

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: 10 Mois en Cuve inox

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

Vol. alcool: 12.0%

Cépage(s): 100% Chasselas

Artikelnummer: 0912923

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
Weinbau:	Biodynamique. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	10 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés