



Altesse

La Côte AOC, Domaine Henri Cruchon

Une vraie spécialité

Beschreibung:

Ce vin blanc corsé rappelle un peu stylistiquement un grand vin blanc du sud de la France. Les Cruchons ont été les premiers à vinifier ce cépage en Suisse.

Degustationsnotiz:

Jaune moyen, nuances tirant sur le vert. Le bouquet s'ouvre sur des arômes intenses et clairs qui rappellent les groseilles à maquereau, le melon et les fruits tropicaux, avec une douce minéralité et un soupçon de verveine. Très riche et vibrant en bouche, il présente une grande variété de fruits jaunes et d'agrumes qui se marient harmonieusement, ample et opulent; finale d'une superbe complexité.

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: 18 Mois en Cuve inox

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

Vol. alcool: 13.3%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 100% Altesse

Artikelnummer: 0913122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Altesse

La Côte AOC
Domaine Henri Cruchon

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Altesse
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Biodynamique. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	18 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.3%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés