Pinot Noir Champanel

La Côte Grand Cru AOC, Domaine Henri Cruchon

Un pinot de rêve

Beschreibung:
Ce pinot noir incarne fièrement la noblesse de son terroir Champanel. Profond, complexe et racé, le pinot noir exprime avec fierté la personnalité de son terroir Champanel.
Degustationsnotiz:
Rubis moyen, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Un bouquet qui se développe progressivement dans le verre: baies rouges sauvages, épices, quelques notes fumées et une pointe de gelée d'églantine. La bouche est très élégante et crémeuse, le fruit caractéristique se déploie admirablement, complété par un peu de nougat et de caramel, on décèle également une note légèrement poivrée; très expressif et intense bien au-delà du milieu de bouche, une agréable fraîcheur accompagne la longue finale.
Accompagne idéalement:
Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).
Servierempfehlung:
Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Suisse
Sous-région:	Côte
Produzent:	Domaine Henri Cruchon
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0%
A boire:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0913218

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pinot Noir Champanel

La Côte Grand Cru AOC
Domaine Henri Cruchon

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
A boire:	jusqu'en 2027
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch