



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:

Rouge rubis brillant de moyenne intensité. Le bouquet se développe peu à peu dans le verre: baies rouges des bois, épices, quelques notes fumées et une pointe de gelée d'églantine. Onctueux et d'une grande élégance en bouche, le fruité caractéristique du pinot noir se dévoile magnifiquement, sur un peu de nougat et de caramel, ainsi qu'une légère touche poivrée; très expressif et intense bien au-delà du milieu de bouche; agréable fraîcheur dans 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

Eleavage: 18 Mois en Barrique

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

Vol. alcool: 13.0%

Cépage(s): 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0913222

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
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.