



Altesse Nature

La Côte AOC, Domaine Henri Cruchon

Peut jouer dans la ligue des grands vins blancs du monde

Beschreibung:

L'Altesse est fermentée avec des levures indigènes, puis vinifiée et mise en bouteille sans collage ni filtration. Les vignes sont cultivées en biodynamie et sont certifiées Demeter.

Degustationsnotiz:

Arômes de pêche et de pomme mûre d'une grande élégance, la bouche se distingue par une acidité noble, enrobée par une structure généreuse, un vin d'une richesse aristocratique.

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: 13.6%

Cépage(s): 100% Altesse

Artikelnummer: 1005823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Altesse Nature

La Côte AOC
Domaine Henri Cruchon

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Altesse
Weinbau:	Biodynamique. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	10 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.6%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés