2018 Mont de Vaux

La Côte Grand Cru AOC, Domaine Henri Cruchon

Un vin blanc minéral, produit par le domaine précurseur Cruchon

Description:
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.

Conseils de service:
Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Vaud
Sous-région:	La Côte
Producteur:	Cruchon
Notation(s):	
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.8 %
Apogée:	A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.
Cépage(s):	100% Chasselas
Référence:	0912918

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

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Mont de Vaux

La Côte Grand Cru AOC
Domaine Henri Cruchon

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Chasselas
Apogée:	A savourer jeune. Se conserve entre 3 et 5 ans selon le millésime.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.8 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés

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