



2018 Nihilo

Morges La Côte AOC, Domaine Henri Cruchon (Biodynamique)

Cuvée rouge du pionnier bio Cruchon

Accompagne idéale:

Entrées, pâtes 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).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Suisse

Région: Vaud

Sous-région: La Côte

Producteur: Cruchon

Notation(s): Score 18.5/20

Elevage: 6 Mois en Cuve inox

Viticulture: Biodynamique

Vol. alcool: 13.5 %

Apogée: Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.

Cépage(s): 50% Pinot Noir, 25% Gamay, 25% Gamaret

Référence: 1006018

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Nihilo

Morges La Côte AOC
Domaine Henri Cruchon (Biodynamique)

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	50% Pinot Noir, 25% Gamay, 25% Gamaret
Apogée:	Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
Viticulture:	Biodynamique
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.