2019 Au Clos

La Côte Grand Cru AOC, Domaine Henri Cruchon (Biodynamique)

Note de dégustation:
Jaune moyen aux nuances tirant sur le vert. Les notes d'agrumes et de fleurs se marient dans le nez aux nuances de citron vert et de fleurs de tilleul, sur des touches de brioche et de poivre blanc. Très précis, droit et élégant en bouche, avec une note de Chasselas typique, très fin et d'une séduisante minéralité; finale persistante et d'une grande finesse.
Conseils de service:
Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Vaud
Sous-région:	La Côte
Producteur:	Cruchon
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Biodynamique
Vol. alcool:	12.6 %
Apogée:	jusqu'en 2024
Cépage(s):	100% Chasselas
Référence:	0912719

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

Au Clos

La Côte Grand Cru AOC
Domaine Henri Cruchon (Biodynamique)

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Chasselas
Apogée:	jusqu'en 2024
Viticulture:	Biodynamique
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.6 %
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