



2019 Nihilo

Morges La Côte AOC, Domaine Henri Cruchon (Biodynamique)

Cuvée rouge du pionnier bio Cruchon

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):

Elevage: 10 Mois en Cuve inox

Viticulture: Biodynamique

Vol. alcool: 13.5 %

Cépage(s): 50% Pinot Noir, 30% Gamay, 20% Gamaret

Référence: 1006019

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):	
Cépage(s):	50% Pinot Noir, 30% Gamay, 20% Gamaret
Viticulture:	Biodynamique
Elevage:	10 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.