



2018 Pinot Noir Champanel

La Côte Grand Cru AOC, Domaine Henri Cruchon

Note de dégustation:

Rubis moyen, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Un bouquet qui se développe progressivement dans le verre: baies rouges sauvages, épices, quelques notes fumées et une pointe de gelée d'églantine. La bouche est très élégante et crémeuse, le fruit caractéristique se déploie admirablement, complété par un peu de nougat et de caramel, on décèle également une note légèrement poivrée; très expressif et intense bien au-delà du milieu de bouche, une agréable fraîcheur accompagne la longue finale.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés 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:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0913218

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pinot Noir Champanel

La Côte Grand Cru AOC
Domaine Henri Cruchon

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.