2020 Altesse Nature

La Côte AOC, Domaine Henri Cruchon (Biodynamique)

Peut jouer dans la ligue des grands vins blancs du monde

Description:
L'Altesse est fermentée avec des levures indigènes, puis vinifiée et mise en bouteille sans collage ni filtration. Les vignes sont cultivées en biodynamie et sont certifiées Demeter.
Note de dégustation:
Arômes de pêche et de pomme mûre d'une grande élégance, la bouche se distingue par une acidité noble, enrobée par une structure généreuse, un vin d'une richesse aristocratique.
Accompagne idéale:
Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.
Conseils de service:
Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Vaud
Sous-région:	La Côte
Producteur:	Cruchon
Notation(s):	Parker 92/100, Score 18.5/20
Elevage:	10 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Biodynamique
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	100% Altesse
Référence:	1005820

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

Altesse Nature

La Côte AOC
Domaine Henri Cruchon (Biodynamique)

Origine:	Suisse
Notation(s):	Parker 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Altesse
Viticulture:	Biodynamique
Elevage:	10 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	14.5 %
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