



2021 Au Clos

La Côte Grand Cru AOC, Domaine Henri Cruchon

Grand Cru du pionnier Cruchot

Description:

Le vignoble Au Clos est situé comme un amphithéâtre escarpé au pied du petit village de Monnaz. Orienté vers le sud, le vignoble est constitué de bancs de grès molassiques disposés en couches successives comme un escalier. Ce terroir confère au chasselas un caractère minéral et une fermeté structurante.

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.

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):	Score 18/20
Elevage:	8 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Biodynamique
Vol. alcool:	12.0 %
Cépage(s):	100% Chasselas
Référence:	0912721

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Au Clos

La Côte Grand Cru AOC
Domaine Henri Cruchon

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Chasselas
Viticulture:	Biodynamique
Elevage:	8 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés