

2021 Au Clos

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

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

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

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):	
Cépage(s):	100% Chasselas
Viticulture:	Biodynamique
Elevage:	8 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.0 %
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