



2022 Altesse

La Côte AOC, Domaine Henri Cruchon

Une vraie spécialité

Description:

Ce vin blanc corsé rappelle un peu stylistiquement un grand vin blanc du sud de la France. Les Cruchons ont été les premiers à vinifier ce cépage en Suisse.

Note de dégustation:

Jaune moyen, nuances tirant sur le vert. Le bouquet s'ouvre sur des arômes intenses et clairs qui rappellent les groseilles à maquereau, le melon et les fruits tropicaux, avec une douce minéralité et un soupçon de verveine. Très riche et vibrant en bouche, il présente une grande variété de fruits jaunes et d'agrumes qui se marient harmonieusement, ample et opulent; finale d'une superbe complexité.

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 18.5/20
Elevage:	18 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Biodynamique
Vol. alcool:	13.3 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Altesse
Référence:	0913122

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Altesse

La Côte AOC

Domaine Henri Cruchon

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Altesse
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Biodynamique
Elevage:	18 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.3 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés