2022 Nihilo

Morges La Côte AOC, Domaine Henri Cruchon

Cuvée rouge du pionnier bio Cruchon

Note de dégustation:
Rubis, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Le nez intense est dominé par les cerises rouges, avec des touches de confiture de fraises et de pain d'épices. Attaque veloutée, sur un fruité gourmand de baies rouges, framboises, agréable note de fraîcheur en soutien, les tannins montrent encore un peu d'adhérence, une note légèrement poivrée mène à la finale persistante et très fruitée. Un vin naturel qui séduit par sa parure de baies et sa vivacité.
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 18/20
Elevage:	10 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Biodynamique
Vol. alcool:	13.8 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	55% Pinot Noir, 35% Gamay
Référence:	1006022

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

Nihilo

Morges La Côte AOC
Domaine Henri Cruchon

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	55% Pinot Noir, 35% Gamay
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Biodynamique
Elevage:	10 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.8 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

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