



2022 Nihilo

Morges La Côte AOC, Domaine Henri Cruchon (Biodynamique)

Cuvée rouge du pionnier bio Cruchon

Accompagne idéale:

Entrées, pâtes 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 18.5/20
Elevage:	10 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Biodynamique
Vol. alcool:	13.8 %
Cépage(s):	55% Pinot Noir, 35% Gamay
Référence:	1006022

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Nihilo

Morges La Côte AOC

Domaine Henri Cruchon (Biodynamique)

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	55% Pinot Noir, 35% Gamay
Viticulture:	Biodynamique
Elevage:	10 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.8 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.