



2016 Pinot Noir Champanel

La Côte Grand Cru AOC, Domaine Henri Cruchon

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):

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5 %

Apogée: Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.

Cépage(s): 100% Pinot Noir

Référence: 0913216

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pinot Noir Champanel

La Côte Grand Cru AOC
Domaine Henri Cruchon

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.