



2016 Pinot Noir Champanel

La Côte Grand Cru AOC, Domaine Henri Cruchon

Note de dégustation:

Rouge rubis brillant de moyenne intensité. Le bouquet se développe peu à peu dans le verre: baies rouges des bois, épices, quelques notes fumées et une pointe de gelée d'églantine. Onctueux et d'une grande élégance en bouche, le fruité caractéristique du pinot noir se dévoile magnifiquement, sur un peu de nougat et de caramel, ainsi qu'une légère touche poivrée; très expressif et intense bien au-delà du milieu de bouche; agréable fraîcheur dans la longue finale.

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 18.5/20
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):	Score 18.5/20
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.