



## Au Clos

La Côte Grand Cru AOC, Domaine Henri Cruchon

Grand Cru del pioniere Cruchot

**Beschreibung:**

Il vigneto Au Clos si trova come un ripido anfiteatro ai piedi del piccolo villaggio di Monnaz. Esposto a sud, il vigneto è costituito da letti di arenaria molassica disposti a strati successivi come una scala. Questo terroir conferisce allo Chasselas il suo carattere minerale e la sua struttura solida.

**Degustationsnotiz:**

Giallo medio con riflessi verdognoli. Note di agrumi e fiori si combinano al naso con sentori di lime e fiori di tiglio, e note di brioche e pepe bianco. Al palato è molto preciso, diretto ed elegante, con una nota di Chasselas tipica, molto fine e con una mineralità seducente; finale persistente di grande finezza.

**Ideale con:**

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

**Servierempfehlung:**

Fresco, tra 8 e 10 gradi

**Paese di origine:** Svizzera

**Appellation:** Côte

**Produttore:** Domaine Henri Cruchon

**Allevamento:** 8 Mesi in vasche d'acciaio inox

**Viticultura:** Biodinamico. Certificazione biologica: CH-BIO-006

**Vol. alcolici:** 12.0%

**Varietà d'uva:** 100% Chasselas

**Artikelnummer:** 0912721

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## Au Clos

La Côte Grand Cru AOC  
Domaine Henri Cruchon

<b>Herkunft:</b>	Svizzera		
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20		
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chasselas		
<b>Weinbau:</b>	Biodinamico.	Certificazione	biologica:
	CH-BIO-006		
<b>Allevamento:</b>	8 Mesi in vasche d'acciaio inox		
<b>Vol. alcolici:</b>	12.0%		
<b>Servier:</b>	Fresco, tra 8 e 10 gradi		