



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: 10 Mesi in vasche d'acciaio inox

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

Vol. alcolici: 12.3%

Varietà d'uva: 100% Chasselas

Artikelnummer: 0912723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Au Clos

La Côte Grand Cru AOC
Domaine Henri Cruchon

Herkunft:	Svizzera		
Valutazioni:	Score 18/20		
Varietà d'uva:	100% Chasselas		
Weinbau:	Biodinamico.	Certificazione	biologica:
	CH-BIO-006		
Allevamento:	10 Mesi in vasche d'acciaio inox		
Vol. alcolici:	12.3%		
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi		