



Mont de Vaux

La Côte Grand Cru AOC, Domaine Henri Cruchon

Un grand cru dal pioniere del biologico Cruchon

Beschreibung:

Uno chasselas all'antica, fermentato sui lieviti, non filtrato, un autentico dono della natura. Un vino dalla struttura minerale potente e piena e dagli aromi vigorosi e complessi. Il terroir del Mont de Vaux occupa una terrazza perfettamente esposta sopra la città di Morges. I vigneti sono coltivati in sintonia con i ritmi della luna e beneficiano di cure esclusivamente naturali. Le foglie vengono rimosse e l'uva raccolta a mano, e la vendemmia è rigorosamente limitata. Per preservare tutte le sue qualità, il vino viene imbottigliato non filtrato. Nella bottiglia può comparire un deposito nobile e naturale.

Degustationsnotiz:

Magnifico, frizzante giallo dorato. Naso complesso con note di agrumi e uva spina, seguite da camomilla, pepe bianco e timo. Al palato è delicato ed espressivo, con note tipiche di Chasselas e una fine mineralità. Fresco ed equilibrato, non vacilla mai fino al finale persistente.

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: 7 Mesi in vasche d'acciaio inox

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

Vol. alcolici: 12.0%

Da bere: da subito fino al 2027

Varietà d'uva: 100% Chasselas

Artikelnummer: 0912921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Mont de Vaux

La Côte Grand Cru AOC
Domaine Henri Cruchon

Herkunft:	Svizzera		
Valutazioni:	Score 18/20		
Varietà d'uva:	100% Chasselas		
Da bere:	da subito fino al 2027		
Weinbau:	Biodinamico.	Certificazione	biologica:
	CH-BIO-006		
Allevamento:	7 Mesi in vasche d'acciaio inox		
Vol. alcolici:	12.0%		
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi		