



Mont de Vaux

La Côte Grand Cru AOC, Domaine Henri Cruchon

Un vino bianco minerale prodotto dalla pionieristica tenuta 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:

Giallo chiaro con accenti verdi. Il bouquet floreale è accompagnato da discrete note di agrumi e lievito, nonché da un tocco di miele floreale. L'attacco fresco lascia il posto a uno chasselas fruttato di grande eleganza, che ricorda i fiori di tiglio e l'uva spina, molto dinamico e succoso; finale leggermente minerale.

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: 12.0%

Varietà d'uva: 100% Chasselas

Artikelnummer: 0912923

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		
Weinbau:	Biodinamico.	Certificazione	biologica:
	CH-BIO-006		
Allevamento:	10 Mesi in vasche d'acciaio inox		
Vol. alcolici:	12.0%		
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi		