



Altesse

La Côte AOC, Domaine Henri Cruchon

L'Altesse: specialità della Côte

Beschreibung:

Originari di Échichens, vicino a Morges, i Cruchon sono stati i primi a vinificare l'Altesse in Svizzera. Apprezzano la sua bella acidità, che nessun altro vitigno è in grado di offrire. L'Altesse, chiamata anche Roussette, rivela tutta la sua ricchezza in questa versione monocépage della tenuta Henri Cruchon, il cui stile ricorda un grande vino bianco del sud della Francia.

Degustationsnotiz:

Giallo medio con riflessi verdognoli. Il bouquet si apre con aromi intensi e netti che ricordano l'uva spina, il melone e la frutta tropicale, con una delicata mineralità e una nota di verbena. Al palato è molto ricco e vibrante, con un'ampia varietà di frutti gialli e agrumi che si fondono armoniosamente, pieno e opulento; superba complessità nel finale.

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

Produzent: Domaine Henri Cruchon

Allevamento: 18 Mesi in vasche d'acciaio inox

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

Vol. alcolici: 13.3%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 100% Altesse

Artikelnummer: 0913122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Altesse

La Côte AOC
Domaine Henri Cruchon

Herkunft:	Svizzera		
Valutazioni:	Score 18.5/20		
Varietà d'uva:	100% Altesse		
Da bere:	Pronto da bere		
Weinbau:	Biodinamico.	Certificazione	biologica:
	CH-BIO-006		
Allevamento:	18 Mesi in vasche d'acciaio inox		
Vol. alcolici:	13.3%		
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi		