



Pinot Noir Champanel

La Côte Grand Cru AOC, Domaine Henri Cruchon

Un pinot de rêve

Beschreibung:

Questo Pinot Noir incarna con orgoglio la nobiltà del suo terroir di Champanel. Profondo, complesso e vivace, il Pinot Nero esprime con orgoglio la personalità del suo terroir di Champanel.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino brillante di media intensità. Il bouquet si sviluppa gradualmente nel bicchiere: bacche rosse del bosco, spezie, qualche nota affumicata e un accenno di gelatina di rosa canina. Al palato, untuoso ed elegante, il caratteristico fruttato del Pinot Nero si dispiega magnificamente, con una nota di torrone e caramello, oltre a un leggero tocco pepato; molto espressivo e intenso ben oltre la metà del palato; piacevole freschezza sul lungo finale.

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Svizzera

Appellation: Côte

Produzent: Domaine Henri Cruchon

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0913216

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir Champanel

La Côte Grand Cru AOC
Domaine Henri Cruchon

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.