



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:

Rubino medio, che schiarisce leggermente al disco. Il bouquet si sviluppa gradualmente nel bicchiere: frutti rossi selvatici, spezie, qualche nota affumicata e un accenno di gelatina di rosa canina. Al palato è molto elegante e cremoso, con il caratteristico fruttato che si dispiega mirabilmente, completato da una nota di torrone e caramello. Invece anche una nota leggermente pepata; molto espressivo e intenso ben oltre la metà del palato, una piacevole freschezza accompagna il 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

Produttore: Domaine Henri Cruchon

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2027

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Artikelnummer: 0913218

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 |
| Da bere: | da subito fino al 2027 |
| Weinbau: | Tradizionale |
| Allevamento: | 12 Mesi in barrique |
| Vol. alcolici: | 15.0% |
| Servier: | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato. |