



## 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:** 18 Mesi in barrique

**Viticultura:** Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

**Vol. alcolici:** 13.0%

**Varietà d'uva:** 100% Pinot Noir

**Artikelnummer:** 0913222

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## Pinot Noir Champanel

La Côte Grand Cru AOC  
Domaine Henri Cruchon

<b>Herkunft:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Pinot Noir
<b>Weinbau:</b>	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
<b>Allevamento:</b>	18 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.