



Altesse Nature

La Côte AOC, Domaine Henri Cruchon

Può entrare nel novero dei grandi vini bianchi del mondo

Beschreibung:

L'Altesse viene fermentato con lieviti indigeni, quindi vinificato e imbottigliato senza alcun tipo di affinamento o filtrazione. Le viti sono coltivate in modo biodinamico e sono certificate Demeter.

Degustationsnotiz:

Aromi di pesca e mela matura di grande eleganza, al palato si distingue per una nobile acidità, rivestita da una struttura generosa, un vino di aristocratica ricchezza.

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: 10 Mesi in vasche d'acciaio inox

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

Vol. alcolici: 13.6%

Varietà d'uva: 100% Altesse

Artikelnummer: 1005823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Altesse Nature

La Côte AOC
Domaine Henri Cruchon

Herkunft:	Svizzera		
Valutazioni:	Score 18.5/20		
Varietà d'uva:	100% Altesse		
Weinbau:	Biodinamico.	Certificazione	biologica:
	CH-BIO-006		
Allevamento:	10 Mesi in vasche d'acciaio inox		
Vol. alcolici:	13.6%		
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi		