



2018 Nihilo

Morges La Côte AOC, Domaine Henri Cruchon (Biodinamico)

Cuvée rouge del pioniere biologico Cruchon

Abbinamenti:

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).

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine: CH

Regione: Vaud

Sottoregione: La Côte

Produttore: Cruchon

Valutazioni: Score 18.5/20

Vinificazione: 6 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Biodinamico

Gradazione alcolica: 13.5 %

Maturità: Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

Varietà d'uva: 50% Pinot Noir, 25% Gamay, 25% Gamaret

Numero di articolo: 1006018

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Nihilo

Morges La Côte AOC
Domaine Henri Cruchon (Biodinamico)

Origine:	CH
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	50% Pinot Noir, 25% Gamay, 25% Gamaret
Maturità:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Viticoltura:	Biodinamico
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.