



2019 Mont de Vaux

La Côte Grand Cru AOC, Domaine Henri Cruchon (Biodinamico)

Un grand cru dal pioniere del biologico Cruchon

Descrizione del vino:

Uno chasselas all'antica, fermentato sui lieviti, non filtrato, un autentico dono della natura. Un vino dalla struttura minerale potente e piena e dagli aromi vigorosi e complessi. Il terroir del Mont de Vaux occupa una terrazza perfettamente esposta sopra la città di Morges. I vigneti sono coltivati in sintonia con i ritmi della luna e beneficiano di cure esclusivamente naturali. Le foglie vengono rimosse e l'uva raccolta a mano, e la vendemmia è rigorosamente limitata. Per preservare tutte le sue qualità, il vino viene imbottigliato non filtrato. Un deposito nobile e naturale può apparire nella bottiglia.

Nota di degustazione:

Giallo medio, con accenti dorati. I frutti gialli segnano il naso espressivo di prugne gialle, uva spina e camomilla, con anche una nota di miele floreale. Al palato è molto fruttato, tipico di La Côte e del vitigno, ora anche con aromi di fiori di tiglio e agrumi. Al palato è molto fruttato, tipico di La Côte e del vitigno, ora anche con note di fiori di tiglio e agrumi, oltre a delicati sentori di pietra bagnata; elegante e denso fino al finale persistente.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:

CH

Regione:

Vaud

Sottoregione:

La Côte

Produttore:

Cruchon

Valutazioni:

Score 18/20, Score 18/20

Vinificazione:

6 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticoltura:

Biodinamico

Gradazione alcolica:

12.5 %

Maturità:

fino a 2025

Varietà d'uva:

100% Chasselas

Numero di articolo:

0912919

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Mont de Vaux

La Côte Grand Cru AOC
Domaine Henri Cruchon (Biodinamico)

| | |
|---------------------------------|------------------------------------|
| Origine: | CH |
| Valutazioni: | Score 18/20, Score 18/20 |
| Varietà d'uva: | 100% Chasselas |
| Maturità: | fino a 2025 |
| Viticoltura: | Biodinamico |
| Vinificazione: | 6 Mesi in In vasche d'acciaio inox |
| Gradazione alcolica: | 12.5 % |
| Servizio: | Fresco, tra 8 e 10 gradi |