



2018 Pinot Noir Champanel

La Côte Grand Cru AOC, Domaine Henri Cruchon

Nota di degustazione:

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. Le anche una nota leggermente pepata; molto espressivo e intenso ben oltre la metà del palato, una piacevole freschezza accompagna il lungo finale.

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:	12 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2027
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0913218

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir Champanel

La Côte Grand Cru AOC
Domaine Henri Cruchon

Origine:	CH
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	fino a 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.