



2020 Altesse Nature

La Côte AOC, Domaine Henri Cruchon (Biodinamico)

Può entrare nel novero dei grandi vini bianchi del mondo

Descrizione del vino:

L'Altesse è 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.

Nota di degustazione:

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.

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:	Parker 92/100
Vinificazione:	10 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Biodinamico
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	100% Altesse
Numero di articolo:	1005820

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Altesse Nature

La Côte AOC

Domaine Henri Cruchon (Biodinamico)

Origine:	CH
Valutazioni:	Parker 92/100
Varietà d'uva:	100% Altesse
Viticoltura:	Biodinamico
Vinificazione:	10 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi