



2020 Mont de Vaux

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

Grand Cru vom Biopionier Cruchon

Descrizione del vino:

Ein Chasselas nach alter Tradition, auf der Hefe, ohne Filtration, wie die Natur es uns schenkt. Ein Wein mit einer kräftig mineralischen Struktur von grosser Fülle, mit kräftigen und komplexen Aromen. Das Terroir von Mont de Vaux befindet sich auf einer perfekten exponierten Terrasse oberhalb der Stadt Morges. Die Weinberge werden im Einklang mit den Mondrhythmen bewirtschaftet und erhalten nur natürliche Pflege. Die Entlaubung und die Weinlese erfolgen von Hand und die Ernte ist streng limitiert. Um all diese Qualitäten zu erhalten, wird der Wein ungefiltert abgefüllt. Er kann sich mit einem edlen und natürlichen Depot präsentieren.

Abbinamenti:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Vaud
Sottoregione:	La Côte
Produttore:	Cruchon
Valutazioni:	Parker 92/100
Vinificazione:	7 Monate im Stahltank
Viticoltura:	Biodinamico
Gradazione alcolica:	12.8 %
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Numero di articolo:	0912920

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Mont de Vaux

La Côte Grand Cru AOC

Domaine Henri Cruchon (Biodynamisch)

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Parker 92/100
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Viticoltura:	Biodinamico
Vinificazione:	7 Monate im Stahltank
Gradazione alcolica:	12.8 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren