



2021 Au Clos

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

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:

Vinificazione:

8 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticoltura:

Biodinamico

Gradazione alcolica:

12.0 %

Varietà d'uva:

100% Chasselas

Numero di articolo:

0912721

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Au Clos

La Côte Grand Cru AOC
Domaine Henri Cruchon (Biodinamico)

Origine:	CH
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Viticoltura:	Biodinamico
Vinificazione:	8 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi