



2021 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 d'altri tempi, 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:

Magnifico, frizzante giallo dorato. Naso complesso con note di agrumi e uva spina, seguite da camomilla, pepe bianco e timo. Al palato è delicato ed espressivo, con note tipiche di Chasselas e una fine mineralità. Fresco ed equilibrato, non vacilla mai 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

Vinificazione:

7 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticultura:

Biodinamico

Gradazione alcolica:

12.0 %

Maturità:

fino a 2027

Varietà d'uva:

100% Chasselas

Numero di articolo:

0912921

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
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Maturità:	fino a 2027
Viticoltura:	Biodinamico
Vinificazione:	7 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi