# 2022 Altesse

La Côte AOC, Domaine Henri Cruchon

Una vera specialità

**Descrizione del vino:**
Questo vino bianco corposo ricorda in qualche modo lo stile di un grande vino bianco del sud della Francia. I Cruchon sono stati i primi a vinificare questo vitigno in Svizzera.
**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:** | Svizzera |
| **Regione:** | Vaud |
| **Sottoregione:** | La Côte |
| **Produttore:** | Cruchon |
| **Valutazioni:** | Score 18.5/20 |
| **Vinificazione:** | 18 Mesi in In vasche d’acciaio inox |
| **Viticoltura:** | Biodinamico |
| **Gradazione alcolica:** | 13.3 % |
| **Maturità:** | fino a 2027 |
| **Varietà d'uva:** | 100% Altesse |
| **Numero di articolo:** | 0913122 |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

# Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

## Altesse

La Côte AOC
Domaine Henri Cruchon

| | |
|---|---|
| **Origine:** | Svizzera |
| **Valutazioni:** | Score 18.5/20 |
| **Varietà d'uva:** | 100% Altesse |
| **Maturità:** | fino a 2027 |
| **Viticoltura:** | Biodinamico |
| **Vinificazione:** | 18 Mesi in In vasche d'acciaio inox |
| **Gradazione alcolica:** | 13.3 % |
| **Servizio:** | Fresco, tra 8 e 10 gradi |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch