



## 2022 Altesse

La Côte AOC, Domaine Henri Cruchon (Biodinamico)

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

<b>Paese d'origine:</b>	CH
<b>Regione:</b>	Vaud
<b>Sottoregione:</b>	La Côte
<b>Produttore:</b>	Cruchon
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20, Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	8 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Biodinamico
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.2 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2027
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Altesse
<b>Numero di articolo:</b>	0913122

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Altesse**

La Côte AOC

Domaine Henri Cruchon (Biodinamico)

<b>Origine:</b>	CH
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20, Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Altesse
<b>Maturità:</b>	fino a 2027
<b>Viticoltura:</b>	Biodinamico
<b>Vinificazione:</b>	8 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.2 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 8 e 10 gradi