



2022 Nihilo

Morges La Côte AOC, Domaine Henri Cruchon

Cuvée rouge del pioniere biologico Cruchon

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Vaud
Sottoregione:	La Côte
Produttore:	Cruchon
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	10 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Biodinamico
Gradazione alcolica:	13.8 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	55% Pinot Noir, 35% Gamay
Numero di articolo:	1006022

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Nihilo

Morges La Côte AOC
Domaine Henri Cruchon

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	55% Pinot Noir, 35% Gamay
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Biodinamico
Vinificazione:	10 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.8 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.