2023 Au Clos

La Côte Grand Cru AOC, Domaine Henri Cruchon

Grand Cru del pioniere Cruchot

Descrizione del vino:
Il vigneto Au Clos si trova come un ripido anfiteatro ai piedi del piccolo villaggio di Monnaz. Esposto a sud, il vigneto è costituito da letti di arenaria molassica disposti a strati successivi come una scala. Questo terroir conferisce allo Chasselas il suo carattere minerale e la sua struttura solida.
Nota di degustazione:
Giallo medio con riflessi verdognoli. Note di agrumi e fiori si combinano al naso con sentori di lime e fiori di tiglio, e note di brioche e pepe bianco. Al palato è molto preciso, diretto ed elegante, con una nota di Chasselas tipica, molto fine e con una mineralità seducente; finale persistente di grande finezza.
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:	
Vinificazione:	10 Mesi in vasche d’acciaio inox
Viticoltura:	Biodinamico
Gradazione alcolica:	12.3 %
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Numero di articolo:	0912723

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

Au Clos

La Côte Grand Cru AOC
Domaine Henri Cruchon

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Viticoltura:	Biodinamico
Vinificazione:	10 Mesi in vasche d’acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.3 %
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