



2022 Pinot Noir Champagne

La Côte Grand Cru AOC, Domaine Henri Cruchon

Descrizione del vino:

Questo Pinot Nero incarna con orgoglio la nobiltà del suo terroir di Champagne. Profondo, complesso e vivace, questo Pinot Nero esprime con orgoglio la personalità del suo terroir di Champagne.

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 18.5/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticultura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Numero di articolo:	0913222

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir Champanel

La Côte Grand Cru AOC
Domaine Henri Cruchon

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.