



## 2017 Pinot Noir Champagne

La Côte Grand Cru AOC, Domaine Henri Cruchon

Un pinot de rêve

### Description:

Ce pinot noir incarne fièrement la noblesse de son terroir Champagne. Profond, complexe et racé, le pinot noir exprime avec fierté la personnalité de son terroir Champagne.

### Note de dégustation:

Rouge rubis brillant de moyenne intensité. Le bouquet se développe peu à peu dans le verre: baies rouges des bois, épices, quelques notes fumées et une pointe de gelée d'églatine. Onctueux et d'une grande élégance en bouche, le fruité caractéristique du pinot noir se dévoile magnifiquement, sur un peu de nougat et de caramel, ainsi qu'une légère touche poivrée; très expressif et intense bien au-delà du milieu de bouche; agréable fraîcheur dans la longue finale.

### Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

### Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

**Pays d'origine:** Suisse

**Région:** Vaud

**Sous-région:** La Côte

**Producteur:** Cruchon

**Notation(s):**

**Elevage:** 18 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.3 %

**Apogée:** Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.

**Cépage(s):** 100% Pinot Noir

**Référence:** 0913217

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Pinot Noir Champanel**

La Côte Grand Cru AOC  
Domaine Henri Cruchon

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Apogée:</b>	Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.3 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.