



2019 Mont de Vaux

La Côte Grand Cru AOC, Domaine Henri Cruchon

Un grand cru signé Cruchon, le pionnier du bio

Description:

Un chasselas vieille tradition, sur levures, sans filtration, un authentique don de la nature. Un vin à la structure minérale puissante de grande plénitude, avec des arômes vigoureux et complexes. Le terroir de Mont de Vaux occupe une terrasse parfaitement exposée au-dessus de la ville Morges. Les vignobles sont cultivés au diapason des rythmes lunaires et bénéficient de soins exclusivement naturels. L'effeuillage et la cueillette sont effectués à la main et la récolte est strictement limitée. Pour conserver toutes ses qualités, le vin est embouteillé sans filtration. Un dépôt noble et naturel peut apparaître dans la bouteille.

Note de dégustation:

Jaune moyen, aux accents dorés. Les fruits jaunes marquent le nez expressif de prunes jaunes, de groseilles à maquereau et de camomille, avec également un soupçon de miel de fleurs. Bouche très fruitée, typique de La Côte et du cépage, avec maintenant également des arômes de tilleul et d'agrumes. Très fruité en bouche, typique de La Côte et du cépage, avec maintenant aussi des notes de tilleul et d'agrumes, ainsi que de délicates notes de pierre humide; élégant et dense jusque dans la finale persistante.

Accompagne idéale:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Vaud
Sous-région:	La Côte
Producteur:	Cruchon
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Biodynamique
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Chasselas
Référence:	0912919

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Mont de Vaux

La Côte Grand Cru AOC
Domaine Henri Cruchon

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Chasselas
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Biodynamique
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés