



## 2021 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:

Magnifique jaune doré étincelant. Nez complexe aux nuances d'agrumes et de groseilles à maquereau, sur des touches de camomille, de poivre blanc et de thym. Bouche délicate et expressive, aux notes typiques de chasselas, avec une belle minéralité, frais et équilibré, il ne faiblit pas 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

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Vaud
<b>Sous-région:</b>	La Côte
<b>Producteur:</b>	Cruchon
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elevage:</b>	7 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Biodynamique
<b>Vol. alcool:</b>	12.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2027
<b>Cépage(s):</b>	100% Chasselas
<b>Référence:</b>	0912921

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

Taille: A7 74x105

### **Mont de Vaux**

La Côte Grand Cru AOC  
Domaine Henri Cruchon

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Chasselas
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2027
<b>Viticulture:</b>	Biodynamique
<b>Elevage:</b>	7 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés