



## 2021 Nihilo

Morges La Côte AOC, Domaine Henri Cruchon

Cuvée rouge du pionnier bio Cruchon

### Note de dégustation:

Rubis, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Le nez intense est dominé par les cerises rouges, avec des touches de confiture de fraises et de pain d'épices. Attaque veloutée, sur un fruité gourmand de baies rouges, framboises, agréable note de fraîcheur en soutien, les tannins montrent encore un peu d'adhérence, une note légèrement poivrée mène à la finale persistante et très fruitée. Un vin naturel qui séduit par sa parure de baies et sa vivacité.

### 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.

<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>	12.8 %
<b>Cépage(s):</b>	70% Pinot Noir, 30% Gamay
<b>Référence:</b>	1006021

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

Taille: A7 74x105

### **Nihilo**

Morges La Côte AOC  
Domaine Henri Cruchon

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	70% Pinot Noir, 30% Gamay
<b>Viticulture:</b>	Biodynamique
<b>Elevage:</b>	7 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.8 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.