



## 2022 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 clair, accents tirant sur le vert. Le bouquet floral est accompagné de discrètes notes d'agrumes et de levure, ainsi qu'une touche de miel de fleurs. L'attaque fraîche fait place à un chasselas fruité et d'une grande élégance, rappelant le tilleul et les groseilles à maquereau, très dynamique et juteux; finale légèrement minérale.

### 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>	8 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Biodynamique
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Cépage(s):</b>	100% Chasselas
<b>Référence:</b>	0912922

## 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 2028
<b>Viticulture:</b>	Biodynamique
<b>Elevage:</b>	8 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés