



2023 Altesse Nature

La Côte AOC, Domaine Henri Cruchon

Peut jouer dans la ligue des grands vins blancs du monde

Description:

L'Altesse est fermentée avec des levures indigènes, puis vinifiée et mise en bouteille sans collage ni filtration. Les vignes sont cultivées en biodynamie et sont certifiées Demeter.

Note de dégustation:

Arômes de pêche et de pomme mûre d'une grande élégance, la bouche se distingue par une acidité noble, enrobée par une structure généreuse, un vin d'une richesse aristocratique.

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):	
Elevage:	10 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Biodynamique
Vol. alcool:	13.6 %
Cépage(s):	100% Altesse
Référence:	1005823

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Altesse Nature

La Côte AOC

Domaine Henri Cruchon

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Altesse
Viticulture:	Biodynamique
Elevage:	10 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.6 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés