



2017 Pinot Noir Champagne

La Côte Grand Cru AOC, Domaine Henri Cruchon

Descrizione del vino:

Questo Pinot Nero incarna con orgoglio la nobiltà del suo terroir di Champagne. Profondo, complesso e vivace, questo Pinot Nero esprime con orgoglio la personalità del suo terroir di Champagne.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine: Svizzera

Regione: Vaud

Sottoregione: La Côte

Produttore: Cruchon

Valutazioni:

Vinificazione: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.3 %

Maturità: Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren

Varietà d'uva: 100% Pinot Noir

Numero di articolo: 0913217

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pinot Noir Champanel

La Côte Grand Cru AOC
Domaine Henri Cruchon

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Pinot Noir
Maturità:	Junger Genuss möglich, am schönsten nach 6 bis 10 Jahren
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.3 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.