



## 2019 Mont de Vaux

La Côte Grand Cru AOC, Domaine Henri Cruchon

Un grand cru dal pioniere del biologico Cruchon

### Descrizione del vino:

Uno chasselas all'antica, fermentato sui lieviti, non filtrato, un autentico dono della natura. Un vino dalla struttura minerale potente e piena e dagli aromi vigorosi e complessi. Il terroir del Mont de Vaux occupa una terrazza perfettamente esposta sopra la città di Morges. I vigneti sono coltivati in sintonia con i ritmi della luna e beneficiano di cure esclusivamente naturali. Le foglie vengono rimosse e l'uva raccolta a mano, e la vendemmia è rigorosamente limitata. Per preservare tutte le sue qualità, il vino viene imbottigliato non filtrato. Un deposito nobile e naturale può apparire nella bottiglia.

### Nota di degustazione:

Giallo medio, con accenti dorati. I frutti gialli segnano il naso espressivo di prugne gialle, uva spina e camomilla, con anche una nota di miele floreale. Al palato è molto fruttato, tipico di La Côte e del vitigno, ora anche con aromi di fiori di tiglio e agrumi. Al palato è molto fruttato, tipico di La Côte e del vitigno, ora anche con note di fiori di tiglio e agrumi, oltre a delicati sentori di pietra bagnata; elegante e denso fino al finale persistente.

### Abbinamenti:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

### Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

<b>Paese d'origine:</b>	Svizzera
<b>Regione:</b>	Vaud
<b>Sottoregione:</b>	La Côte
<b>Produttore:</b>	Cruchon
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Vinificazione:</b>	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Viticoltura:</b>	Biodinamico
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2025
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chasselas
<b>Numero di articolo:</b>	0912919

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Mont de Vaux**

La Côte Grand Cru AOC  
Domaine Henri Cruchon

<b>Origine:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chasselas
<b>Maturità:</b>	fino a 2025
<b>Viticoltura:</b>	Biodinamico
<b>Vinificazione:</b>	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 8 e 10 gradi