



## 2022 Nihilo

Morges La Côte AOC, Domaine Henri Cruchon

Cuvée rouge del pioniere biologico Cruchon

**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.

<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>	10 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Viticultura:</b>	Biodinamico
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.8 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2028
<b>Varietà d'uva:</b>	55% Pinot Noir, 35% Gamay
<b>Numero di articolo:</b>	1006022

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Nihilo**

Morges La Côte AOC  
Domaine Henri Cruchon

<b>Origine:</b>	Svizzera
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	55% Pinot Noir, 35% Gamay
<b>Maturità:</b>	fino a 2028
<b>Viticoltura:</b>	Biodinamico
<b>Vinificazione:</b>	10 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.8 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.