



2022 Au Clos

La Côte Grand Cru AOC, Domaine Henri Cruchon (Biodinamico)

Grand Cru del pioniere Cruchot

Descrizione del vino:

Il vigneto Au Clos si trova come un ripido anfiteatro ai piedi del piccolo villaggio di Monnaz. Il vigneto, esposto a sud, è costituito da banchi di molassa in arenaria, disposti a strati successivi come una scala. Il terroir conferisce allo Chasselas un carattere minerale con una fermezza strutturante.

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

Paese d'origine:	CH
Regione:	Vaud
Sottoregione:	La Côte
Produttore:	Cruchon
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	8 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Biodinamico
Gradazione alcolica:	12.5 %
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Numero di articolo:	0912722

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Au Clos

La Côte Grand Cru AOC
Domaine Henri Cruchon (Biodinamico)

Origine:	CH
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Viticoltura:	Biodinamico
Vinificazione:	8 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi