



## Henri Cruchon

### Morges AOC

Coeur de Cuvée - Grand Vin Mousseux  
75cl (6er-Karton)

### Degustationsnotiz

Beeindruckender Schweizer Schaumwein nach traditioneller Methode gekeltert. Tiefgründige, komplexe Aromen mit perfekter Balance und mit einem herrlichen Wechselspiel zwischen reifer, cremiger Textur und straffer Mineralität, die druckvoll und lang anhält. Verströmt dezente Toastnoten und fasziniert mit feinsten Perlage. Ein Paradebeispiel von einem «Blanc de Blanc» den man so am Genfersee nicht erwartet. Eine einheimische Alternative zu einem Champagner. (pt)

### Genussempfehlung

Brut

-  **Typ:** Schaumwein
-  **Land:** Schweiz
-  **Region:** Waadt
-  **Genussreife:** Jetzt - 2028
-  **Alkoholgehalt:** 13% Vol.
-  **Trinktemperatur:** 6 °C
-  **Traubensorten:** Chardonnay
-  **Vino Vario:** 18