



## Henri Cruchon

2021 Morges AOC  
Champagne Pinot Noir  
75cl (6er-Karton)

### Degustationsnotiz

Funkelndes Rubinrot. Sehr edler, tieffruchtiger Auftakt. Feine, sortentypische Aromen nach roten, wilden Kirschen und Zwetschgen, unterlegt mit edlen Noten nach Tabak und Sandelholz, mit subtilen Aromen nach blauen Blüten. Tolle Mineralität erinnert an trockene, kalkartige Erde. Ein Hauch schwarzer Pfeffer und Cassis runden das komplexe Bouquet harmonisch ab. Am Gaumen feingliedrig und elegant mit hoher Struktur. Dazu sehr feinkörnige Tannine, gut gestützt von einer höchst animierenden Säure. Der Champagne endet edel und komplex mit markant mineralischem Finish. (pt)

-  **Typ:** Rotwein
-  **Land:** Schweiz
-  **Region:** Waadt
-  **Genussreife:** Jetzt - 2033
-  **Alkoholgehalt:** 13.7% Vol.
-  **Trinktemperatur:** 14°C - 16°C
-  **Traubensorten:** Pinot Noir
-  **Vino Vario:** 18