



Coeur de Cuvée - Grand Vin Mousseux

Henri Cruchon
Morges AOC
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 Blancs» den man so am Genfersee nicht erwartet. Eine einheimische Alternative zu einem Champagner. (pt)

Genussempfehlung

Brut



Bio



Typ: Schaumwein



Land: Schweiz



Region: Waadt



Genussreife: Jetzt - 2028



Alkoholgehalt: 13% Vol.



Trinktemperatur: 6°C - 8°C



Traubensorten: Chardonnay



Allergene: Enthält Sulfite



Vino Vario: 18