

## Les Murailles

Aigle Chablais AOC, Henri Badoux

Un vin culte vaudois

**Description:**

La région viticole du Chablais se situe au sud du lac Léman et offre, avec ses sols schisteux secs et son climat doux et ensoleillé, des conditions idéales pour ce chasselas modèle.

**Profil aromatique:**

Jaune moyen. Abondance de fruits jaunes dans le bouquet intense, mirabelles et groseilles à maquereau, sur des notes de tilleul et de brioche. La bouche se révèle ferme et d'une belle densité, marquée par le fruit, typiquement Chasselas, avec également des nuances sous-jacentes de levure et des touches d'agrumes; belle impression de fraîcheur et arômes francs; finale de longueur moyenne, très équilibrée.

**Accompagne idéalement:**

Idéal pour la fondue et la raclette, il est aussi fantastique pour accompagner les filets de perches, les terrines de légumes, les toasts Hawaï, les sushis et les ramequins au fromage.

**Température:**

Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

**Pays d'origine:** Suisse

**Sous-région:** Chablais

**Producteur:** Henri Badoux

**Elevage:** 5 Mois en Cuve inox

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 12.8%

**Cépage(s):** 100% Chasselas

**N° article:** 0315024



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Les Murailles

Aigle Chablais AOC  
Henri Badoux

<b>Herkunft:</b>	Suisse
<b>Notation:</b>	Score 17.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Chasselas
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	5 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.8%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.