



Les Murailles

Aigle Chablais AOC, Henri Badoux

Un vin culte vaudois

Description:

La Maison Henri Badoux a commencé son histoire il y a plus de 100 ans avec le Chasselas Aigle les Murailles. Aujourd'hui, ce vin, également appelé «vin des lézards», est apprécié dans toute la Suisse. C'est une véritable marque de vin suisse et un bel exemple du cépage emblématique du canton de Vaud, le Chasselas. Situé au sud du lac Léman, le Chablais offre des conditions idéales grâce à ses sols schisteux secs et à son climat doux et ensoleillé.

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:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.3%
Cépage(s):	100% Chasselas
N° article:	0315025

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Les Murailles

Aigle Chablais AOC
Henri Badoux

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Chasselas
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.3%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.