



Murailles Rosé

Aigle Chablais AOC, Henri Badoux

"Aidächslwy" - maintenant aussi en rosé

Description:

Le Chasselas Aigle les Murailles de la cave Badoux est sans doute un des vins blancs les plus connus de Suisse. L'Aigle Les Murailles Rosé est un assemblage parfaitement réussi de cépages rouges et en passe de devenir tout aussi populaire.

Profil aromatique:

Rose pâle et brillant. Le nez est frais et expressif, avec notes d'abricots, de nectarines et de pêches. En bouche, ce rosé est séduisant, rond et doux, avec une structure élégante, une acidité juteuse et une finale merveilleusement équilibrée.

Accompagne idéalement:

Cuisine estivale, gâteau au fromage ou aux légumes, rôti froid, tartare de saumon, poissons, viandes blanches, spécialités de pâtes, fromages corsés (chèvre ou Chaumes).

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rosés, 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: 13.6%

Cépage(s): 100% Andere Rebsorten

N° article: 1122025

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Murailles Rosé

Aigle Chablais AOC
Henri Badoux

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Andere Rebsorten
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.6%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rosés, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.