



Les Murailles

Aigle Chablais AOC, Henri Badoux

Un vin culte vaudois

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Sous-région:	Cha
Produzent:	Henri Badoux
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.2%
Cépage(s):	100% Chasselas
Artikelnummer:	0315023

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:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.2%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés