



## 2018 Les Murailles

Aigle Chablais AOC, Henri Badoux

**Note de dégustation:**

Jaune doré. Bouquet charmant, qui rappelle la fleur de tilleul et la groseille à maquereau, avec une délicate note de levure. Beaucoup de fruits jaunes en bouche, complétés par du jus de mandarine, dense et savamment équilibré ; finale ronde et fraîche.

**Accompagne idéale:**

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.

**Conseils de service:**

Frais, entre 8 et 10 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Vaud
<b>Sous-région:</b>	Chablais
<b>Producteur:</b>	Henri Badoux
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.2 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2022
<b>Cépage(s):</b>	100% Chasselas
<b>Référence:</b>	0315018

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Les Murailles**

Aigle Chablais AOC  
Henri Badoux

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Chasselas
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2022
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.2 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés