



## 2019 Les Murailles

Aigle Chablais AOC, Henri Badoux

### Note de dégustation:

Jaune moyen, touches dorées. Nez fruité et floral, rappelant les fleurs blanches et les groseilles à maquereau, complété par un peu de pain blanc et une pointe de menthe citronnée. Belle vivacité en bouche, des notes de fruits jaunes avec également un peu de silex; légèrement concentré avec des arômes persistants, finale vibrante.

### 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 2023
<b>Cépage(s):</b>	100% Chasselas
<b>Référence:</b>	0315019

## 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 2023
<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