



2023 Les Murailles

Aigle Chablais AOC, Henri Badoux

Un vin culte vaudois

Description:

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.

Note de dégustation:

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 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

| | |
|------------------------|---------------------|
| Pays d'origine: | Suisse |
| Région: | Vaud |
| Sous-région: | Chablais |
| Producteur: | Henri Badoux |
| Notation(s): | Score 17.5/20 |
| Elevage: | 4 Mois en Cuve inox |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 13.0 % |
| Cépage(s): | 100% Chasselas |
| Référence: | 0315023 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Les Murailles

Aigle Chablais AOC
Henri Badoux

| | |
|---------------------|-----------------------------|
| Origine: | Suisse |
| Notation(s): | Score 17.5/20 |
| Cépage(s): | 100% Chasselas |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | 4 Mois en Cuve inox |
| Vol. alcool: | 13.0 % |
| Service: | Frais, entre 8 et 10 degrés |