



Les Murailles

Aigle Chablais AOC, Henri Badoux

Un vino di culto del Vaud

Descrizione:

La Maison Henri Badoux ha iniziato la sua storia oltre 100 anni fa con lo Chasselas Aigle les Murailles. Oggi questo vino, noto anche come «vino delle lucertole», è apprezzato in tutta la Svizzera. È un vero e proprio marchio vinicolo svizzero e un ottimo rappresentante del vitigno emblematico del Cantone di Vaud, lo Chasselas. La regione viticola dello Chablais si trova a sud del Lago di Ginevra e, con i suoi terreni aridi e scistosi e un clima mite e soleggiato, offre condizioni ideali.

Profilo aromatico:

Giallo medio. Abbondanza di frutta gialla nel bouquet intenso, prugne mirabelle e uva spina, con note di fiori di tiglio e brioche. Al palato è deciso e denso, caratterizzato dal frutto tipico di Chasselas, con note di lievito e agrumi; bella impressione di freschezza e aromi diretti; finale di media lunghezza e molto equilibrato.

Ideale con:

Ideale per fonduta e raclette, è fantastico anche con filetti di pesce persico, terrine di verdure, toast hawaiani, sushi e pirottini di formaggio.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

Paese di origine: Svizzera

Appellation: Chablais

Produttore: Henri Badoux

Allevamento: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.3%

Varietà d'uva: 100% Chasselas

Numero articolo: 0315025

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Les Murailles

Aigle Chablais AOC
Henri Badoux

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.3%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.