

2023 Les Murailles

Aigle Chablais AOC, Henri Badoux

Un vino di culto del Vaud

Descrizione del vino:

La regione vinicola dello Chablais si trova a sud del lago di Ginevra e, con i suoi terreni scistosi asciutti e il clima mite e soleggiato, offre le condizioni ideali per questo modello di Chasselas.

Nota di degustazione:

(st) Colore giallo medio. Al naso è intenso e ricco di frutta gialla, prugne mirabelle, uva spina, ma anche fiori di tiglio, infine note di brioche. Al palato è deciso e bello denso, molto fruttato, tipico di Chasselas con alcune note di lievito, note citriche; trasmette un'impressione di freschezza, aromaticamente solido; finale medio-lungo, molto equilibrato.

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Vaud
Sottoregione:	Chablais
Produttore:	Henri Badoux
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	4 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Numero di articolo:	0315023



Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Les Murailles

Aigle Chablais AOC
Henri Badoux

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Chasselas
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	4 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi