

Aigle "Les Murailles" 2009



Région viticole	Suisse, Vaud Chablais
Cépages	Chasselas
Notes de dégustation	
Apparence	Belle robe jaune citron, profonde, claire et étincelante
Nez	Fin et délicat, avec des arômes évoquant le tilleul en fleurs, des notes à caractère minéral et crayeux typiques du terroir veiné de gypse.
Palais	Élégant et fruité, il révèle des arômes de mangue, de fleurs de tilleul, accompagnés d'une subtile touche minérale. La structure généreuse et puissante enveloppe le palais.
Finale	Finale de charme grâce à sa rondeur opulente et sensuelle.
Vin et mets	En apéritif, ou alors avec une terrine de poissons ou de légumes, des salades composées en chaud-froid, une truite meunière, des asperges en sauce mousseline. Ou alors avec des crustacés, des rognons, de la blanquette de veau, ou une volaille en sauce. Il accompagne également très bien les fromages à pâte dure.
Température de service	10° - 12° C
Garde	1 à 3 ans
Teneur en alcool	12.5 % Vol.
Emballage	Cartons de 6 bouteilles 70 cl ou 12 Chopines 35cl
Terroir	Construit en terrasses vertigineuses, le vignoble bénéficie d'un ensoleillement généreux. Trame graveleuse, caillouteuse et schisteuse (ardoise brisée) dotant les sols viticoles d'une excellente perméabilité, et privilégiant la race, la finesse et la distinction du fruit
Climat	Vallée exposée au Foehn
Oenologue	Daniel Dufaux
Vinification	Après un pressurage lent et doux, la fermentation se déroule pendant plusieurs jours sous des conditions de température relativement basses, afin de générer un maximum de gras et de rondeur tout en conservant la finesse et la typicité du bouquet. C'est durant l'élevage de six mois en cuves, que se déroule la fermentation malolactique qui procure au vin son excellente noblesse.
Distinction(s) & revue de presse	Médaille d'Argent , Concours Mondial de Bruxelles mai 2010