

Aigle "Le Lézard Rouge" 2008



Région viticole	Suisse, Vaud Chablais
Cépages	Pinot Noir / Garanoir
Notes de dégustation	
Apparence	Belle robe rouge, cerises noires
Nez	Les arômes imposants de fruits bien mûrs, café, praliné, réglisse, le tout soutenu par de fines odeurs de vanille, engendrés par l'élevage en barrique.
Palais	Charnu en bouche, fermé et corsé, de l'étoffe, de la puissance, de la concentration, et de l'éclat.
Finale	Un vin de grande classe, à la texture suave évoquant le raffinement dans toute sa splendeur.
Vin et mets	Une terrine de perdreaux, un dindonneau aux petits oignons, un gigot de mouton ou d'agneau, un filet de boeuf braisé, un filet de marcassin et également à merveille un plateau de fromage.
Température de service	13° - 14° C
Garde	5 à 10 ans
Teneur en alcool	13,5 % Vol.
Emballage	Cartons de 6 bouteilles 75 cl
Terroir	Construit en terrasses vertigineuses, le vignoble bénéficie d'un ensoleillement généreux et d'un drastique drainage des terres. La chaleur que réverbère la montagne, le foehn et les brises de beau temps, caressent les vignes jusqu'à la maturité idéale. 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
Oenologue	Daniel Dufaux
Vinification	Issue du cépage Pinot Noir, la vendange subit, après l'égrappage, un cuvage long (macération pendant laquelle se déroule la fermentation) qui dure 4 à 5 semaines, permet l'extraction de la couleur et des tanins, deux éléments fondamentaux pour l'équilibre des vins rouges. De plus, durant cette période, Le Lézard Rouge bénéficie d'une légère macération de quelques heures sur le marc de Garanoir. Ensuite l'élevage en barrique pendant 12 mois va apporter une part importante du soutien tannique de ce grand vin.
Distinction(s) & revue de presse	Diplôme d'Or , Expovina 2009 Médaille d'Argent , Concours Mondial de Bruxelles mai 2010