

Aigle les Murailles, Chablais AOC - 2018 - 70 cl



Région viticole	Suisse, Vaud Chablais
Cépage(s)	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; avec une terrine de poissons ou de légumes, une truite meunière, des asperges en sauce mousseline ou alors avec des crustacés, des rognons, de la blanquette de veau ainsi qu'une volaille en sauce. Il accompagne également très bien les fromages à pâte dure
Emballage	Carton de 6 bouteilles 70 cl
Terroir	Construit en terrasses vertigineuses, le vignoble bénéficie d'un ensoleillement généreux. Vallée exposée au foehn
Oenologue	Daniel Dufaux
Vinification	La fermentation se déroule pendant plusieurs jours à des températures relativement basses, afin de générer un maximum de gras et de rondeur tout en conservant la finesse et la typicité du bouquet. Fermentation malolactique terminée