

Aigle les Murailles Rosé, Chablais AOC - 2017 - 70 cl



Région viticole	Suisse, Vaud Chablais
Cépage(s)	Assemblage de cépages rouges
Notes de dégustation	
Apparence	Belle robe rose claire
Nez	Frais, fruité et expressif, il évoque l'abricot, la nectarine, la pêche
Palais	Ce vin charmeur, avec sa structure élégante, se révèle riche, rond et souple
Finale	La finale séduira par sa fraîcheur et son fruit
Vin et mets	Idéal à l'apéritif, il accompagne également à merveille un foie de volailles, un poisson, une salade niçoise ainsi que des mets épicés ou exotiques
Emballage	Carton de 6 bouteilles 70 cl
Terroir	Trame graveleuse, caillouteuse, argilo-calcaire, caractérisée par la présence de grès, de sédiments rocheux et de dépôts alluvionnaires dotant les sols viticoles d'une excellente perméabilité
Oenologue	Daniel Dufaux
Vinification	Après foulage, les raisins sont mis en cuve où ils macèrent pendant une courte durée. La peau peut ainsi colorer le moût pendant quelques heures. Ensuite la cuve est "saignée": une partie du jus est transférée dans une cuve voisine où elle va fermenter. Cette technique assure une diffusion importante de polyphénols, ce qui permet aux vins rosés d'avoir des qualités organoleptiques proches des vins rouges