

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



Région viticole	Suisse, Vaud Chablais
Cépage(s)	Majoritairement Pinot Noir
Notes de dégustation	
Apparence	Robe cerise noire, dense et profonde
Nez	Arômes élégants et imposants de cerises, de fraises et de sous-bois
Palais	Charnu, énergique, de structure puissante, la masse tannique séduit par sa qualité, les arômes complexes et raffinés embellissent le tout à merveille
Finale	Opulente et généreuse, de grande élégance, tout comme ce vin de grande race qui vous emportera dans un délicieux monde de bonheur
Vin et mets	Grillades de boeuf et d'agneau, tournedos, canard, chasse, fromages
Emballage	Carton de 6 bouteilles 70 cl
Oenologue	Daniel Dufaux
Vinification	Après l'égrappage, la vendange subit un cuvage long (macération pendant laquelle se déroule la fermentation) qui dure 4 à 5 semaines et permet l'extraction de la couleur et des tanins, deux éléments indispensables à la vie du vin