



Aigle Les Murailles 2023

Le nez est fin et délicat. Des notes fraîches de tilleul accompagnées de notes minérales et crayeuses, typiques du terroir traversé par le gypse. En bouche, l'Aigle Les Murailles est fruité et élégant et dévoile des arômes de mangue et de tilleul accompagnés d'une subtile note minérale. Sa structure puissante s'étale généreusement sur le palais.

Producteur	Henri Badoux SA
Type d'article	Vin blanc
Pays	Suisse
Région	Vaud
Sous-région	Chablais
Appellation	AOC
Millésime	2023
Format	35 cl
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Chasselas
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	315973
Accord mets et vins	Volaille, Champignons, Veau, Crustacés, Plats à base d'asperges, Légumes, Poisson, Apéritif

Vinification

La fermentation se déroule pendant quelques jours à des températures relativement basses. Cela permet d'obtenir un maximum de richesse tout en conservant la finesse et le bouquet typique du cépage.

Terroir

Les vignes poussent sur les pentes vertigineuses des "Murailles d'Aigle". Toute personne se rendant de Leysin en direction du Col des Mosses passe devant ce vignoble unique. Outre le fort terrassement, l'exposition au sud assure un ensoleillement optimal.

Histoire





Connu de longue date et très apprécié : l'Eidechslwy. L'un des vignobles en terrasses les plus beaux et les plus pentus de Suisse fournit le célèbre Aigle les Murailles.

