# Celliers du Chablais, 2022

Pinot Noir Aigle Chablais AOC

**Pays**
Suisse

**Région**
Vaud

**Cépages**
Pinot Noir

**Température de service**
16 - 18°C

**Info allergènes**
Contient des sulfites

**Teneur en alcool**
13.5%

## Caractère

Un vin rouge équilibré, fruité et persistant. Robe rouge rubis avec légers reflets violets. Bouquet d'intensité moyenne. Les baies (mûres, cassis, F fruits séchés. Avec en plus des notes légèrement fumées (pain toast). Au palais, sec. Structure souple, d'ampleur moyenne et harmonieuse. Le retour reprend le fruit. Avec en plus de légers attributs de plantes. Finale de longueur moyenne. Un vin rouge équilibré, fruité et persistant. Robe rouge rubis avec légers reflets violets. Bouquet d'intensité moyenne. Les baies (mûres, cassis, framboises) dominent les fruits à noyau (cerises, griottes, prunes) et les fruits séchés. Avec en plus des notes légèrement fumées (pain toast). Au palais, sec. Structure souple, d'ampleur moyenne et harmonieuse. Le retour reprend le fruit. Avec en plus de légers attributs de plantes. Finale de longueur moyenne.

## Producteur/Marque

### Celliers du Chablais

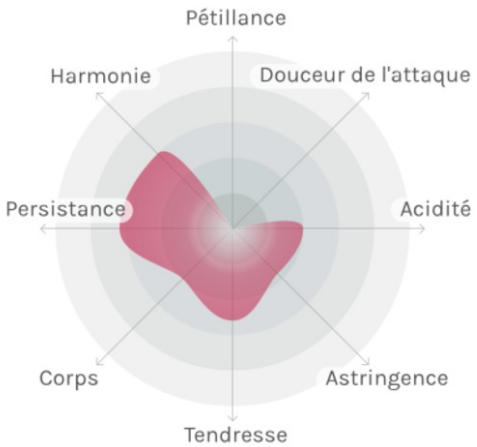
Basée à Aigle, au cœur du Chablais vaudois, cette cave de tradition, organisée sous forme de coopérative, produit avec passion des vins vaudois traditionnels ainsi que des vins innovants et modernes couronnés par des prix. Les Celliers du Chablais ont acheté une grande partie des vignes entourant le célèbre Château d'Aigle au Général Henri Guisan. Le vignoble est cultivé par 135 vignerons de manière aussi naturelle que possible. Le rendement est limité pour des raisons de qualité et la récolte se fait à la main. Unique en son genre, le terroir confère les arômes floraux et minéraux aux vins du Celliers du Chablais, alors que les arômes fruités intenses sont dus aux nombreuses heures d'ensoleillement.

## Type de vin

Les fruités

Les équilibrés

Les persistants




## Accords mets-vin

Veau grillé ou rôti