



Celliers du Chablais

Aigle blanc Chablais AOC

Pays
Suisse

Région
Vaud

Cépages
Chasselas

Température de service
9 - 12°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
12.60%

Caractère

Ce vin blanc léger a une robe jaune clair aux subtils reflets verts et séduit avec un parfum de pomme et de poire, rehaussée d'une nuance de citron. Il est légèrement pétillant et sec, d'une belle fraîcheur, harmonieux et d'ampleur moyenne, et présente en bouche un petit caractère de fruits à pépins, avec une pointe de tilleul.

Type de vin



Les frais

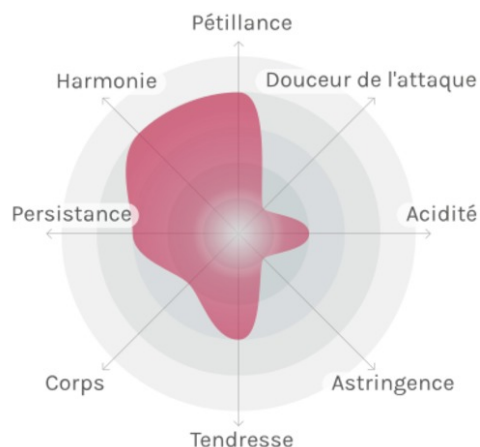


Les fruités

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 vigneronnes 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.



Accords mets-vin



Poissons grillé ou rôti