



Celliers du Chablais

Vin rouge Chablais AOC

Pays
Suisse

Région
Vaud

Cépages
Pinot Noir

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
13.50%

Caractère

Un Pinot Noir équilibré à la robe rouge rubis aux reflets violets déployant des arômes plaisants de griotte, de myrtille et de groseille avec quelques nuances de plantes. Au palais, il est aromatique et frais, harmonieux, assez souple et rond.

Type de vin



Les équilibrés

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 vigneron 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.

