

Producteur/Marque

Les Brisailles in Partnerschaft mit Les Celliers du Chablais

Les vignobles escarpés d'Aigle s'étendent jusqu'à la limite de la forêt. Ils sont plantés à l'horizontale - et ceci pour deux raisons. D'une part pour minimiser l'érosion du sol et, d'autre part, à cause des chevreuils et des cerfs: en effet, en automne, ceux-ci se régaleraient des raisins parfaitement mûrs. Mais comme les rangées de vignes leur barrent la route de la fuite vers la forêt, ces hôtes indésirables restent à l'écart. Des terrasses en pente avec une orientation optimale, de nombreuses heures d'ensoleillement, toujours assez d'eau grâce au glacier au-dessus de Leysin et une légère brise pour la fraîcheur: dans la région d'Aigle, les vignes se sentent particulièrement bien. Ici, les raisins peuvent mûrir à la perfection avant d'être transformés en vins amples et frais.

Les Brisailles in Partnerschaft mit Les Celliers d, 2022

Les Brisailles d'Aigle Chablais AOC

Pays Région Suisse Vaud

Cépages Chasselas

Température de service

9 - 12°C

Info allergènes Teneur en alcool

Contient des sulfites 12.5%

Caractère

Un vin Chasselas frais et harmonieux, au parfum discret de pomme et aux notes minérales typiques du cépage. En bouche, il est ample et légèrement pétillant; des arômes de tilleul viennent compléter les beaux arômes minéraux de fruits. Il accompagne à la perfection les plats à base de fromage et les apéritifs.

Type de vin





