



Celliers du Chablais, 2023

Trois Tours Rouge Aigle Chablais AOC

Pays
Suisse

Région
Vaud

Cépages

Diverse Rebsorten, Diolinoir, Garanoir, Gamaret

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
13.8%

Caractère

Un vin fruité et léger, à la robe rouge rubis présentant de légers reflets violacés. Son bouquet intense dévoile des arômes de cassis et de myrtilles, avec un peu de cerise et un soupçon de notes végétales. Une attaque légèrement sucrée et une belle harmonie ravissent le palais; fruit intense et finale agréable.

Type de vin



Les frais

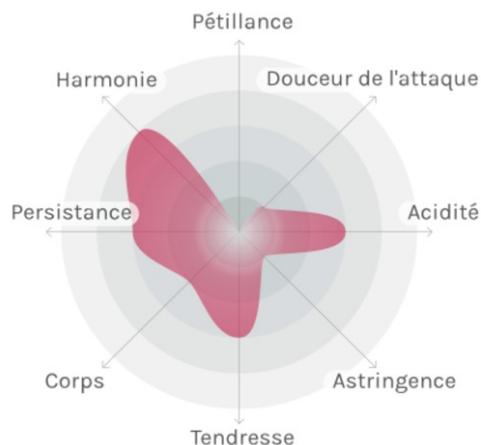


Les fruités

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 vigneron·nes 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



Différentes pizzas avec sauce tomate