



CELLIERS DU CHABLAIS
A I G L E

La robe est jaune brillante avec des reflets verts.

Le bouquet est intense et aromatique, on retrouve des notes de fruits exotiques et de pamplemousse avec une belle fraîcheur.

Le palais est élégant et souple, il présente une remarquable vivacité et beaucoup de fruits en attaque. L'évolution développe le volume et la rondeur sur une note de jeunesse et d'ampleur et l'harmonie qui confèrent à ce vin longueur et générosité propre aux cépages aromatiques



Sauvignon Blanc



Graveleux et profond avec une dominance gypse



jaune brillant



Les fermentations alcooliques et malolactiques, comme l'élevage d'environ huit mois ; cela dans le but de préserver la typicité et l'authenticité de chaque cépage



Fruité toasté et frais



10 à 12°C



12,5 %



1 à 3 ans



/



Accompagne à merveille les huîtres, fruits et poissons de mer

