



MERVEILLE DES ROCHES

RÉGION ET APPELLATION

AIGLE Appellation d'Origine Contrôlée Chablais.

CÉPAGE

Chasselas.

TERROIR

Sol graveleux.

Parchets sélectionnés sur les coteaux et autour du château d'Aigle.

VINIFICATION

Traditionnelle, en cuves métalliques, température contrôlée.

NOTES DE DÉGUSTATION

Intenses et harmonieux arômes de fleurs blanches, d'amandes, de pain grillé.

Une magnifique complexité confirme l'excellence de la sélection à la cave.

La bouche met en valeur le fruit dans une matière ronde, souple.

Une finale minérale exprime la typicité du terroir d'Aigle.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

La Merveille accompagne parfaitement un apéritif, les fromages à pâtes dures ou molles, les poissons ainsi que les viandes blanches.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

10 à 12 degrés.

GARDE

1 à 2 ans.

