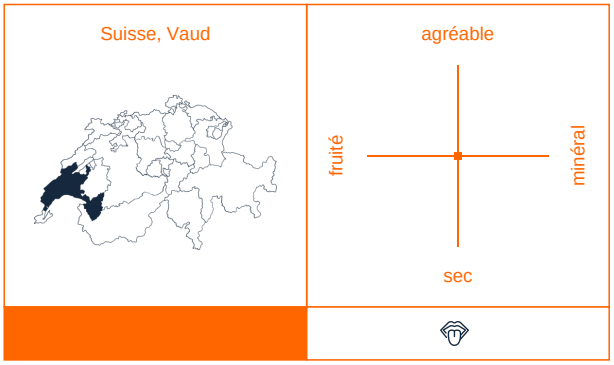
MW AIGLE - CHABLAIS AOC MW AOC
DEVINIÈRE



Le nez développe de délicats et intenses arômes fruités et floraux. Le palais, bien typé du cépage, harmonieux, corsé et fruité, révèle les principales qualités de ce vin blanc. Quant à la finale, elle est dense et persistante. Un Aigle - AOC Chablais de belle facture qui exprime parfaitement ses origines.



Chasselas

Maturité optimale: 1 - 3 Années

En cuve inox

fruité, floral

amuse-bouche/hors-d'oeuvre, poulet, filets de perche, poulet à la sauce au vin blanc

Température de dégustation: 8 jusqu'à 10 °C

12 % Vol.

Contient des sulfites

léger	**lourd**
doux	**acide**

VDI MIGROS partner