



## Aigle Les Murailles 2024

Le nez est fin et délicat. Des notes fraîches de tilleul accompagnées de notes minérales et crayeuses, typiques du terroir traversé par le gypse. En bouche, l'Aigle Les Murailles est fruité et élégant et dévoile des arômes de mangue et de tilleul accompagnés d'une subtile note minérale. Sa structure puissante s'étale généreusement sur le palais.

|                               |                                                                                             |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Producteur                    | Henri Badoux SA                                                                             |
| Type d'article                | Vin blanc                                                                                   |
| Pays                          | Suisse                                                                                      |
| Région                        | Vaud                                                                                        |
| Sous-région                   | Chablais                                                                                    |
| Appellation                   | AOC                                                                                         |
| Millésime                     | 2024                                                                                        |
| Format                        | 35 cl                                                                                       |
| Température de consommation   | 8° - 10°                                                                                    |
| Conservation                  | jusqu'en 2029                                                                               |
| Cépages                       | Chasselas                                                                                   |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites                                                                       |
| Numéro d'article              | 323147                                                                                      |
| Accord mets et vins           | Volaille, Champignons, Veau, Crustacés, Plats à base d'asperges, Légumes, Poisson, Apéritif |



### Vinification

La fermentation se déroule pendant quelques jours à des températures relativement basses. Cela permet d'obtenir un maximum de richesse tout en conservant la finesse et le bouquet typique du cépage.

### Terroir

Les vignes poussent sur les pentes vertigineuses des "Murailles d'Aigle". Toute personne se rendant de Leysin en direction du Col des Mosses passe devant ce vignoble unique. Outre le fort terrassement, l'exposition au sud assure un ensoleillement optimal.

### Histoire

Connu de longue date et très apprécié : l'Eidechslwy. L'un des vignobles en terrasses les plus beaux et les plus pentus de Suisse fournit le célèbre Aigle les Murailles.

