



Pinot Blanc Chardonnay 2024

Au nez se dévoilent de subtiles notes fruitées, avec des arômes de pomme et de pêche, accompagnés de touches florales, le tout souligné par de fines notes toastées. En bouche, les deux cépages se fondent dans un jeu raffiné, avec une fraîcheur juteuse et un corps ample.

Producteur	aagne Weingut
Type d'article	Vin blanc
Pays	Suisse
Région	Schaffhausen
Appellation	AOC
Millésime	2024
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Pinot Blanc, Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	323355
Accord mets et vins	Foie Gras, Raclette, Fromage, Volaille, Poisson, Plats légers

Vinification

Fermentation en cuve inox à température contrôlée, avec fermentation malolactique partielle (réduction partielle de l'acidité). Élevage sur lies fines, avec un léger passage en barrique pendant 4 à 6 mois, suivi d'une filtration et d'une mise en bouteille après 6 à 8 mois d'élevage.

Terroir

Le Klettgau schaffhousois se situe dans l'ombre pluviométrique de la Forêt-Noire et est élégamment niché dans les contreforts orientaux du massif du Jura. Cela entraîne un climat très doux et relativement sec. Les sols sont caractérisés par des sédiments calcaires avec des teneurs variables en limon et en argile.

Histoire





“Aagne” signifie en dialecte « propre / à nous ». Et c’est exactement ce que sont les vins de Stefan Gysel. Depuis plusieurs générations, les vignobles sont entretenus avec beaucoup de passion. Fort de son expérience et animé de nouvelles idées, le domaine aagne élabore d’excellents vins. Les raisins proviennent de terroirs locaux et sont récoltés à la main avec soin. Les vins séduisent les professionnels et ont déjà été récompensés à plusieurs reprises. La passion pour la vigne et le vin ainsi que la motivation de produire quelque chose de bon constituent les fondements de « aagne ».

