



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 pâtes dures ou molles, les poissons ainsi que les viandes blanches.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

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

10 à 12 degrés

GARDE

1 à 2 ans

