

## Le Pot d'Aigle

Chablais AOC

Suisse › Vaud › Chablais

**Garde :**  
2 - 3 ans

**% Vol :**  
12.00°



### Cépage(s) :

Chasselas

### Notes de dégustation

**Robe :** Lumineuse d'une magnifique jaune clair.

**Nez :** Bouquet fruité, ample avec des notes minérales.

**Palais :** Racé, structuré et long en bouche.

### Accords mets-vin

Dips de légumes, filets de perche, truite de nos rivières, viandes blanches, tarte au fromage ou aux oignons.

### Terroir

Les montagnes forment un écrin dans lequel ce vignoble du Chablais, protégé des courants froids, bénéficie d'un ensoleillement idéal. Le sol, pierreux et riche en minéraux, est précieux pour la culture de la vigne.

### Vinification

Vinification traditionnelle à températures contrôlées, élevage partiellement en cuves inox et en foudres de chêne.

### Œnologue(s)

André Hotz