Celliers du Chablais, 2022

Syrah d'Aigle Chablais AOC barrique

Pays
Suisse

Région
Vaud

Cépages
Syrah

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
13.5%

Caractère

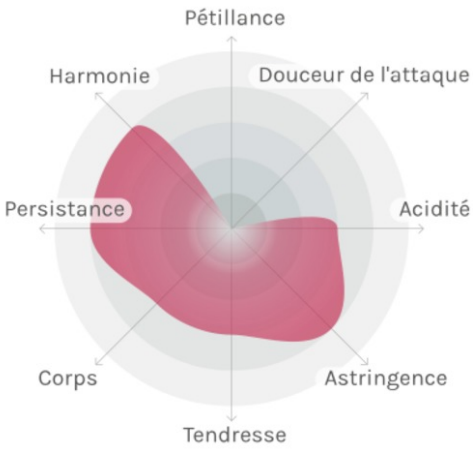
Un vin rouge brique fruité et équilibré, avec des arômes de cerise et de pruneau ainsi que de délicates notes torréfiées de café, cacao et chocolat et un soup on d'arômes végétaux. Des tanins mûrs au palais, beaucoup de fraîcheur et une structure ample et harmonieuse.

Type de vin

Les fruités

Les équilibrés

Les persistants



Producteur/Marque

Celliers du Chablais

Basée à Aigle, au cœur du Chablais vaudois, cette cave de tradition, organisée sous forme de coopérative, produit avec passion des vins vaudois traditionnels ainsi que des vins innovants et modernes couronnés par des prix. Les Celliers du Chablais ont acheté une grande partie des vignes entourant le célèbre Château d'Aigle au Général Henri Guisan. Le vignoble est cultivé par 135 vignerons de manière aussi naturelle que possible. Le rendement est limité pour des raisons de qualité et la récolte se fait à la main. Unique en son genre, le terroir confère les arômes floraux et minéraux aux vins du Celliers du Chablais, alors que les arômes fruités intenses sont dus aux nombreuses heures d'ensoleillement.

Accords mets-vin

Veau grillé ou rôti