



TROIS TOURS

RÉGION ET APPELLATION

AIGLE Appellation d'Origine Contrôlée Chablais

CÉPAGE

Chasselas

TERROIR

Sol graveleux

VINIFICATION

Traditionnelle, en cuves métalliques
Température contrôlée

NOTES DE DÉGUSTATION

Un grand classique. Les arômes de fleurs et de fruits à chair blanche se mêlent à des notes de pierre à fusil. Une belle finesse caractérise le « Trois Tours ». Il s'agit d'un vin fruité et ample, avec un agréable caractère floral. Une bouche ronde et tendre, d'un fruité savoureux et persistant. Une expression minérale, bien typée, lui confère du relief et du caractère. Ce vin est friand, fin, équilibré et se termine par une belle rondeur.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Accompagne à merveille l'apéritif, les fromages à pâtes dures ou molles, les poissons ainsi que les viandes blanches.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

10 à 12 degrés

GARDE

1 à 2 ans

