



Celliers du Chablais, 2025

Trois Tours Aigle Chablais AOC

Cépages
Chasselas

Température de service
9 - 12°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
12.6%

Caractère

Un Chasselas léger, frais et équilibré, avec des arômes discrets de groseille, pomme et citron caractéristiques de ce cépage. Perlant, sec, harmonieux et souple au palais, avec des arômes de thé et de tilleul venant compléter sa belle palette d'arômes.

Type de vin

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.

