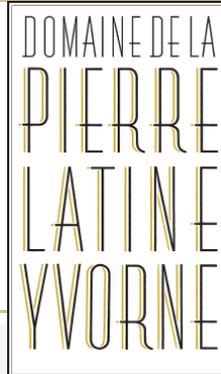


# Aigle Grand Cru

Clos de Crosex Grillé "Cuvée des Immortels"

Chasselas

2022



## Le Vignoble

Le Clos du Crosex Grillé constitue une entité à part, 2,5 ha d'un seul tenant sur la commune d'Aigle. Appuyé aux contreforts des Alpes Vaudoises, il est entièrement exposé à l'ouest/sud-ouest, avec des pentes d'une déclivité pouvant atteindre 35 à 40%, propices au ruissellement des eaux de pluie et à un drainage naturel des terres.

**Superficie** 2,37 ha

**Altitude** 410m à 600m

**Exposition** Ouest/Sud-Ouest

**Sol** profond, graveleux, posé sur un substrat de calcaire du lias. Coteaux en terrasses

**Cépage** Chasselas âge moyen de 20 ans - taille courte (Gobelet ou Cordon)

**Méthode culturale** production intégrée.

## La Cave

Récoltés à la main et à maturité, les raisins sont triés à la vigne. Suit le foulage et le pressurage en pressoir pneumatique.

Débouillage fin, ensuite les fermentations démarrent spontanément sur lies (100% malolactique faite) pendant 2 à 6 semaines (température 19 à 22°C)

L'élevage se déroule 50% en amphores, le restant en cuve inox pour une durée de 6 à 8 mois

**Production** 14'000 bouteilles en moyenne

**Format** bouteille (70cl) et magnum (pot vaudois de 140cl).

Pour des plus gros formats prendre contact avec le domaine en début d'année.

## La Dégustation

**Robe** jaune pâle aux reflets verts - petit perlant (CO2 naturel)

**Aromatique** bouquet sur la retenue en ouverture. Il s'ouvre ensuite sur un profil floral (fleur blanche chèvrefeuille, tilleul), une touche empyreumatique et de pierre chaude

**Bouche** attaque ronde, généreuse, un joli gras enrobe le milieu de bouche, relevé par un soupçon de carbonique, avec une salinité prononcée en finale. La rétro-olfaction révèle des notes de fleur, de beurre fondu qui s'accroissent avec l'évolution en bouteille.

## Le Service

**Température de service** 10°C

**Aération** servir dans des verres à tulipe pour la dégustation

**Garde potentielle** 10 ans +

**Accords mets et vins** privilégier le moment de l'apéritif et le début de repas (légumes crus et poissons d'eau douce).

Après quelques années de vieillissement convient aux fromages d'alpage salés ou chèvres affinés.

# Aigle Grand Cru

Clos de Crosex Grillé "Cuvée des Immortels"

Chasselas

2022

DOMAINE DE LA  
PIERRE  
LATINE  
YVORNE

