

# TESTUZ



## Aigle AOC "Les Cigales"

J. & P. Testuz SA

### Aire d'appellation

Aigle, Chablais, Vaud

### Ursprungslage

Aigle, Chablais, Waadt

### Cépage

Chasselas

### Rebsorte

Gutedel

### Température de service

11°C

### Serviertemperatur

11°C

### Maturité idéale

1 - 3 ans

### Ideale Reife

1 – 3 Jahre



### Caractère

Nez fin et délicat, avec des arômes évoquant le tilleul en fleurs et le caractère crayeux apporté par le terroir veiné de gypse. Élégant, fruité, il charme par sa rondeur opulente et sensuelle.

### Eigenschaften

Feine, delikate Nase mit an Lindenblüten und die kreative Eigenschaft erinnernden Aromen dank gipshaltigem Terroir. Elegant, fruchtig, entzückt er durch opulente, sinnliche Rundheit

### Harmonies de table

Poissons en sauce, crustacés, rognons de veau, blanquette de veau, volaille en sauce, et fromages à pâte dure.

### Harmonie

Fisch an Sauce, Schalentiere, Kalbsnierenchen, Kalbsragout an weisser Sauce, Geflügel an Sauce, Hartkäse.

#### J. & P. Testuz SA

Le Treytorrens  
1096 Cully  
Tél. 021 799 99 11  
Fax 021 799 99 22  
info@testuz.ch

[www.testuz.ch](http://www.testuz.ch)

#### Niederlassung Zürich:

Imbisbühlstrasse 7  
8049 Zürich-Höngg  
Tel. 044 340 10 04  
Fax 044 340 10 08  
zuerich@testuz.ch