

LA BAUDELIÈRE

CHASSELAS AIGLE GRAND CRU



SOMMELLERIE



Garde 1-3 ans



Servir à 10-12°C



Apéritif, fromages, terrine



Vase en bois

PROFIL DU VIN



VIN DE TRADITION

Ce Chasselas, cépage emblématique de la région lémanique, révèle des arômes de poire et de fleurs de tilleul. Il prend racine sur le terroir réputé d'Aigle, issu du retrait des glaciers des Diablerets et du Rhône et nourri d'alluvions déposés par la Grande Eau. En bouche, ce vin présente toute la force et l'élégance des terres profondes d'Aigle. Il donne ainsi naissance à un grand Chasselas, alliant à la fois minéralité des vins du Chablais et subtilité du terroir d'Aigle. Sa vinification, respectueuse de la tradition, lui confère une harmonie tant aromatique que gustative.



Je l'accorderais avec:



37.5 cl vis

www.monvin.shop/la-baudeliere-aigle-grand-cru

LA BAUDELIÈRE

CHASSELAS YVORNE GRAND CRU



SOMMELLERIE



Garde 1-5 ans



Servir à 10-12°C



Poisson du lac, vacherin Mont d'Or, viandes blanches



Vase en bois

PROFIL DU VIN



VIN DE TRADITION

Sa vinification en vase révèle enfin les notes minérales particulières au sol argilo-calcaire à la pierrosité élevée de ce terroir.



Je l'accorderais avec:



37.5 cl vis

www.monvin.shop/la-baudeliere-yvorne-grand-cru

TROIS ROSES

AIGLE GRAND CRU



SOMMELLERIE



Garde 1-3 ans



Servir à 16-18°C



Apéritif, viandes roses
(veau & porc), volailles



Vase en bois

PROFIL DU VIN



sec

sucré



fruité

épicé



velouté

tanique

ENTRE CIEL & TERRE

DORNFELDER - AIGLE GRAND CRU



SOMMELLERIE



Garde 1-3 ans



Servir à 15-17°C

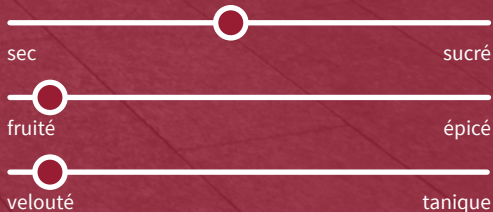


Grillades, confit de canard



Cuve

PROFIL DU VIN



ENTRE CIEL & TERRE

DORNFELDER - AIGLE GRAND CRU

Parcelle "En Clavelaires"

VIN DE TRADITION

Ce vin est un pur Dornfelder, un cépage d'origine allemande qui, lorsqu'il est bien maîtrisé à la vigne, donne un vin très concentré. «Entre Ciel & Terre» est le fruit d'un coup de cœur : planté à l'origine pour en faire un assemblage, il s'est révélé avoir un tel caractère que nous l'avons préféré célibataire.

Au nez, des notes fruitées intenses de cassis et de sureau lui donnent une gourmandise sans égal.

Une vinification en cuve lui conserve sa pureté et l'intensité fruitée également en bouche.

Au final, un vin très fruité et intense avec une acidité faible qui lui confère tout son charme.



*La
Baudelière*

dégusté le . . 2 0

Millésime du vin 2 0

Notes de dégustation :

À boire dans l'année 2 0

À re-déguster en 2 0

Je l'accorderais avec :



Contenants disponibles

70 cl bouchon

Commande en ligne

www.monvin.shop/entre-ciel-et-terre-aigle-grand-cru

RIESLING AMPHORE

LES VIGNERONNES



SOMMELLERIE



Garde 1-5 ans



Servir à 12-14°C

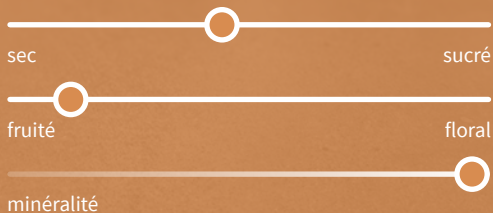


Poissons de mer & crustacés,
asperges, foie gras poellé



Amphore

PROFIL DU VIN



RIESLING AMPHORE

LES VIGNERONNES

Aigle Grand Cru - "En Sernon"

VIN DE RÉSERVE

Ce pur Riesling s'épanouit sur une parcelle située au lieu-dit "En Sernon", sur le coteau d'Aigle. Elle jouit d'un très beau climat, suffisamment ventilé. Surnommé dans la littérature « l'éponge à terroir », notre riesling porte bien son nom. Après une légère macération pelliculaire, la vinification en amphore en terre cuite met en exergue la minéralité du vin tout en conservant sa fraîcheur, son intensité et sa pureté aromatique.

On perçoit ainsi au nez des notes d'abricots secs et d'ananas. En bouche, l'attaque est fraîche avec une pointe de douceur qui rappelle les zestes d'orange caramélisée. Puis, il évolue sur une note très minérale pour finir sur une note légèrement saline.



dégusté le . . 2 0

Millésime du vin 2 0

Notes de dégustation :

À boire dans l'année 2 0

À re-déguster en 2 0

Je l'accorderais avec :



Contenants disponibles

50 cl bouchon

Commande en ligne

www.monvin.shop/riesling-les-vignerannes

MONDEUSE

LES VIGNERONNES



SOMMELLERIE



Garde 1-5 ans



Servir à 16-18°C

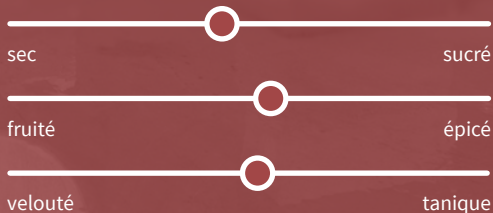


Canard



Barriques

PROFIL DU VIN



MONDEUSE

LES VIGNERONNES

Yvorne Grand Cru - parcelle "Les Amandoleys"

VIN DE RÉSERVE

Ce vin est une Mondeuse issue d'une au lieu-dit "Les Amadoleys" à Yvorne. La vigne bénéficie de la chaleur du mur le long duquel elle est plantée : la maturité y est aisée. Ce cépage, autrefois très répandu dans la région lémanique et désormais rare dans le canton de Vaud, nécessite de maîtriser son rendement.

Notre Mondeuse, une demi-sœur de la Syrah, offre au nez des notes de pruneau et de truffes.

Sa vinification sous-bois, soit dans des demi-barrique de 125 litres, permet aux tanins un peu rustiques de s'harmoniser. Ils confèrent à ce vin un caractère légèrement sauvage mais racé.



dégusté le . . 2 0

Millésime du vin 2 0

Notes de dégustation :

À boire dans l'année 2 0

À re-déguster en 2 0

Je l'accorderais avec :



Contenants disponibles

50 cl bouchon

Commande en ligne

www.monvin.shop/mondeuse-les-vignerones

DOUDOU

VENDANGES TARDIVES



SOMMELLERIE



Garde 1-5 ans



Servir à 12-14°C

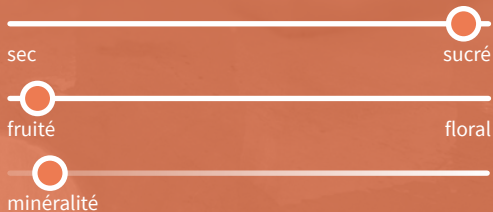


Foie Gras mi-cuit, tarte Tatin,
moelleux au chocolat noir,
ananas caramélisé



Cuves / barriques

PROFIL DU VIN



DOUDOU

VENDANGES TARDIVES

Aigle Grand Cru

VIN DE RÉSERVE

Ce vin surmaturé est le fruit d'une patience sans égal. Vendangés dans le courant du mois de décembre, les raisins sont placés sur des cagettes afin de poursuivre la dessiccation et ainsi favoriser la concentration des baies.

Le premier nez est marqué par le botrytis, ensuite apparaissent des parfums de pâtes de fruits à base de coing et de mangue. Après oxygénation, des notes de fruits confits, de mandarine et de miel se révèlent.

En bouche, l'attaque est douce avec une étonnante fraîcheur. Puis, le « Doudou » offre une belle persistance aromatique des notes fruitées en milieu de bouche.

On ne penserait jamais qu'un chasselas se cache derrière un si grand vin liquoreux.



*La
Baudelière*

dégusté le . . 2 0

Millésime du vin 2 0

Notes de dégustation :

À boire dans l'année 2 0

À re-déguster en 2 0

Je l'accorderais avec :



Contenants disponibles

37.5 cl bouchon

Commande en ligne

www.monvin.shop/doudou-vendanges-tardives

CUVÉE ELOÏSE

BLANC DE BLANCS



SOMMELLERIE



Garde 1-4 ans



Servir à 8-10°C

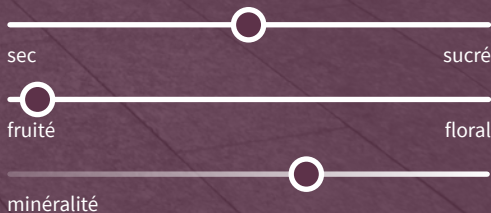


Apéritif, huîtres



Cuve

PROFIL DU VIN



CUVÉE ELOÏSE

BLANC DE BLANCS

Chablais AOC

VIN D'EXCEPTION

Ce vin mousseux est issu de l'assemblage de blancs à majorité de Riesling des Domaines de la Baudelière à Aigle et Diserens à Villeneuve.

Cette cuvée a été élaborée selon la méthode traditionnelle, avec une refermentation en bouteille pour créer la bulle.

Il a mûri un an sur lattes avant d'être dégorgé. Son aromatique et la finesse de sa bulle séduisent.

La Cuvée Eloïse a été élaboré par Stéphanie Delarze et Serge Diserens à l'occasion de la naissance de leur fille, Eloïse.

dégusté le . . 2 0

Millésime du vin 2 0

Notes de dégustation :

À boire en 2 0

À re-déguster en 2 0

Je l'accorderais avec :



Contenants disponibles

75 cl bouchon



*La
Baudelière*



LES
MOINES

Commande en ligne

www.monvin.shop/cuvee-eloise-blanc-de-blancs

"S" - LA BAUDELIÈRE

SYRAH - CABERNET FRANC



SOMMELLERIE



Garde 1-7 ans



Servir à 16-18°C



Agneau, chasse



Barriques

PROFIL DU VIN



sec

sucré

fruité

fruité

épice

velouté

tannique

VIN D'EXCEPTION



Je l'accorderais avec:



75 cl bouchon

www.monvin.shop/s-la-baudeliere

"M" - LA BAUDELIÈRE

MERLOT - CABERNET SAUVIGNON



SOMMELLERIE



Garde 1-7 ans



Servir à 16-18°C

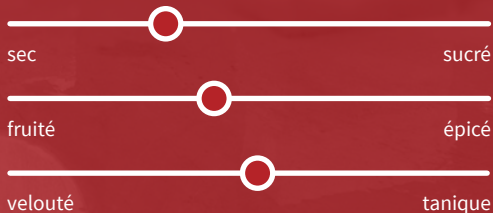


Pièce de Boeuf, fromages corsés



Barriques

PROFIL DU VIN



"M" - LA BAUDELIÈRE

MERLOT - CABERNET SAUVIGNON

Aigle Grand Cru

VIN D'EXCEPTION

Ce vin est issu de l'assemblage de Merlot (55%) et de Cabernet sauvignon (45%). Issu du Clos autour de la propriété, travaillé en viticulture sans produits de synthèse depuis 2012, il est récolté de manière individuelle afin de vendanger les grappes à leur maturité optimale. Les cépages sont vinifiés séparément en barriques de 300 litres et assemblés en fin de parcours.

Au nez, le « M » présente des arômes de figes et de pruneaux secs avec une note légèrement toastée due à l'élevage en barriques.

En bouche, l'attaque est souple avec des notes d'un vin ouvert. Les tanins sont déjà très ronds et fondus grâce l'élevage en barrique long de 24 mois.



*La
Baudelière*

dégusté le . . 2 0

Millésime du vin 2 0

Notes de dégustation :

À boire dans l'année 2 0

À re-déguster en 2 0

Je l'accorderais avec :



Contenants disponibles

75 cl bouchon

Commande en ligne

www.monvin.shop/m-la-baudeliere