



MONDIAL
DU CHASSELAS
Gutedel • Fendant

Douceur de chasselas et magie des accords au Château d'Aigle

Dans la perspective des fêtes de fin d'année et pour mieux faire connaître l'éventail inattendu des nuances qu'offre la vinification du chasselas en vin moelleux ou liqueux, le Mondial du Chasselas vous propose une dégustation

le jeudi 2 décembre de 18h à 21h30 au Château d'Aigle.
L'heure d'arrivée est libre et la dégustation se fait en continu jusqu'à 21h30.

Vous pourrez y découvrir la complicité inattendue du chasselas doux (passerillé ou flétri sur souche) avec de beaux produits du terroir local ou régional, tels que truffe suisse, fromages (bleus, gruyère caramel), foie gras, p et autres. Les mets dégustés pourront aussi être achetés sur place.

La **finance d'entrée de 40.-** donne droit, pour chaque convive, à dix bouchées-dégustation à choix (dans le style "tapas"), qu'il lui sera loisible d'agrémenter de différents chasselas doux (une trentaine de références) servis à volonté, mais selon la disponibilité des bouteilles, donc en renouvelant les vins au fur et à mesure de la soirée.

L'inscription s'opère par le versement de la finance d'entrée à l'adresse bancaire IBAN CH28 8080 8001 2407 6035 6 Banque Raiffeisen Alpes – Chablais vaudois, Association pour la Promotion du Chasselas, 1860 Aigle, en mentionnant "Soirée 2 décembre". Délai: 29 novembre. Le paiement peut aussi se faire sur place, au prix légèrement majoré de 50.-.

Les informations sont disponibles sur www.facebook.com/MondialDuChasselas et régulièrement mises à jour.

Le comité de l'Association pour la Promotion du Chasselas