

Cortaillod ‘Sur le Chemin’



Neuchâtel fut la première région de Suisse à exporter ses vins blancs. Les sols particulièrement calcaires confèrent à nos vins une minéralité et un ‘friand’ tout à fait uniques. Le terroir de Cortaillod, ses sols calcaires et leurs microclimats permettent à notre Chasselas de développer son potentiel de fraîcheur, un potentiel qui ne saurait s’exprimer sans de faibles rendements.

Repères œnologiques

Appellation	Cortaillod AOC
Cépage	Chasselas roux 100%
Production	825 g/m ²
Lieux de production	Cortaillod ‘Les Côtes’, ‘En Chenaux’, ‘la Baume’, ‘Sous chez Henri’ & ‘Sous la Ville’
Vinification	en cuve sur lies fines
Teneur en alcool	11.5% vol.

Dégustation

Il se plaît à faire ‘l’étoile’ dans le verre. Sa robe est jaune clair aux légers reflets verts tilleul. Au nez, il offre une expression délicate, fine et fruitée, avec des notes de citron, de craie, parfois de tilleul et une touche minérale spécifique à notre cru ‘Cortaillod’. En bouche, il est éveillé, frais, fringant, presque ‘joyeux’.

Accords gourmands

Le chasselas est un vin actuellement sous-estimé. Il s’agit pourtant d’un Grand vin d’apéritif qui prépare le palais au repas comme nul autre vin. Relativement neutre et discret, il met les sens en éveil, les affûte même en les préservant de sensations trop fortes pour la suite du repas.

Il s’accorde idéalement aux poissons à chair fine, aux crustacés, aux mets au fromage (fondue, raclette).

Conservation & Service

Temps de garde	1 à 2 ans
Température de service	10°C

Distinction

Classé 2e meilleur chasselas de Suisse lors du Grand prix du vin suisse 2006