

Neuchâtel Chasselas

Terra Ancestra



Neuchâtel fut la première région de Suisse à exporter ses vins blancs. Les sols particulièrement calcaires confèrent à nos vins une minéralité, une verticalité et un 'friand' tout à fait uniques. Le terroir de Cortailod, 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, parmi les plus bas de notre Pays.

Repères œnologiques

Appellation	Neuchâtel AOC
Cépage	Chasselas 100%
Production	865 g/m ²
Lieux de production	Cortailod, Bevaix, Bôle, Boudry, principalement
Vinification	en cuve sur lies fines
Teneur en alcool	11.5 % vol.

Dégustation

Sa robe est jaune clair aux légers reflets verts tilleul. Au nez, il offre la délicatesse du cépage neutre dont il est issu, il est fin, fruité sans excès, avec des notes de citron, de craie, parfois de tilleul. En bouche, il est éveillé, frais, fringant.

Accords gourmands

Vin d'apéritif, il vous prépare le palais à 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