

Chardonnay

Terra Ancestra



Nos terroirs furent longtemps considérés comme les cousins de ceux de la Bourgogne dont nous avons hérité les meilleurs cépages : chardonnay et Pinot noir. Les sols calcaires de nos terroirs et leurs microclimats permettent à notre Chardonnay de développer son potentiel de générosité et de fraîcheur. Son esprit alerte l'apparente plus aux vins de 'Chablis' qu'à ceux de 'Meursault'.

Terra Ancestra est l'expression vivante et spontanée de nos plus beaux terroirs. Cette cuvée rend hommage aux vignerons qui ont su, de père en fils, préserver et choyer leurs plus belles vignes.

Repères œnologiques

Appellation	Chardonnay AOC Neuchâtel
Cépage	Chardonnay
Production	620 g/m ²
Lieux de production	Cortailod, Boudry & Bôle
Vinification	en cuve sur lies fines. Légère macération pré-fermentaire
Teneur en alcool	13.5 % vol.

Dégustation

Il s'habille d'une robe jaune clair aux légers reflets verts. Au nez, il déploie une intense expression fruitée, avec des notes d'ananas, d'agrumes, de poire et une touche minérale. En bouche, l'attaque est d'abord tendue, débouchant rapidement sur une très belle ampleur. Rondeur et appétence caractérisent le milieu de bouche. Longtemps rémanent en finale et sans sécheresse.

Accords gourmands

Il sublime régulièrement les apéritifs dinatoires ; il s'accorde idéalement aux poissons à chair fine, aux crustacés, huîtres et noix de St-Jacques en particulier. Il accompagne très bien les viandes blanches (poulet fermier) et les fromages à croûte fleurie.

Conservation & Service

Temps de garde	2 à 3 ans
Température de service	10 - 12 °C