

Le Six Grains

Assemblage de cépages



Ce vin d'assemblage s'inscrit en marge de la tradition 'monocépage' de notre Canton. Plus encore que le Blanc du Domaine, l'assemblage aromatique de ce vin surprend par son intensité. Il comporte 4 cépages rares (Siegerrebe, Bacchus, Riesling et Muscat) et 2 cépages traditionnels (Gewürztraminer et Pinot blanc). Ces 6 cépages ont été récoltés et vinifiés séparément.

Repères œnologiques

Appellation	Vin de Pays Suisse
Cépage	Gewürztraminer, Riesling, Bacchus, Pinot blanc, Muscat et Siegerrebe. Les proportions de ces cépages varient d'une récolte à l'autre.
Production	785 g/m ²
Lieux de production	Cortailod, Colombier & Bevaix
Vinification	en cuve sur lies fines
Teneur en alcool	13.0 % vol.

Dégustation

Sa robe, jaune pâle, présente des reflets or et verts tilleuls. Au nez, son expression est intensément aromatique, avec des notes de litchi, de cassis, de pétales de rose et d'agrumes. A l'attaque - vive et fraîche – s'oppose une légère douceur. Aromes soutenus, complexes en évolution. A la fois riche et svelte, sans sécheresse, il ne fatigue pas le palais. La finale est complexe avec des arômes longtemps rémanents.

Accords gourmands

Ce vin de caractère aromatique et généreux apportera un timbre particulier à vos apéritifs. Il est remarquable dans les buffets dinatoires, avec les plats très épicés, la cuisine exotique. Il ne craint pas le foie gras et est remarquable avec les fromages à croûte lavée (Epoisses, Munster affiné, p.ex.).

Conservation & Service

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