

Noirs Coteaux

‘Assemblage de cépages Neuchâtel AOC’



Ce vin, très complet, se démarque des vins rouges neuchâtelais : il bouscule les traditions de légèreté, d'élégance, offrant une présence sensorielle véritable et unique : des fragrances fruitées intenses et une rondeur supérieure, des tanins denses et bien enrobés en bouche. Trois cépages noirs à peau épaisse ont été minutieusement choisis et plantés à la main en de superbes coteaux ensoleillés : au Domaine Vin du Diable, à Banens, dans la vigne ‘des Pauvres’ à Bevaix et à Cortaillod ‘sous la Ville’. Des coteaux... du gamaret, du garanoir : Noirs Coteaux était né.

Repères œnologiques

Appellation	Neuchâtel aoc
Cépage	Gamaret, Garanoir et Purpur (5%)
Production	755 g/m ²
Lieux de production	Cortaillod & Bevaix
Vinification	en cuve avec une légère macération pré-fermentaire et passage en double-barriques par rotation de 6 mois
Teneur en alcool	13.0% vol.

Dégustation

Robe très soutenue, ourlée de pourpre, à reflets noirs. Expression intensément fruitée, avec des notes de cerises noires, de mûres, de framboises et d'épices. Très tendre en bouche, ample, avec des tanins bien enrobés et rémanents en finale.

Accords gourmands

Noirs Coteaux murmure à chacun que la vie est faite de belles surprises. Servez-le lorsque vous hésitez entre un Bourgogne et un Bordeaux.

Conservation & Service

Temps de garde	1 à 5 ans
Température de service	15 – 17 °C