

# TANGO

## Gamaret Garanoir – Neuchâtel AOC



Ce vin, très complet, se démarque des vins rouges neuchâtelois : 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 bien enrobés en bouche. Issu de deux cépages noirs à peau épaisse plantés principalement dans la vigne 'des Pauvres' à Bevaix et dans les vignes ensoleillées de Cortaillod, ce vin est typé, rythmé tantôt Gamaret, tantôt Garanoir. Un tango aromatique.

### *Repères œnologiques*

Appellation	Neuchâtel aoc
Cépage	Gamaret & Garanoir
Production	785 g/m2
Lieux de production	Cortaillod et Bevaix
Vinification	En cuve avec une légère macération pré-fermentaire
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*

Viandes rouges, grillades. Dans les autres accords, servez-le lorsque vous hésitez entre en Bourgogne et un Bordeaux.

### *Conservation & Service*

Temps de garde	1 à 3 ans
Température de service	15 à 17 °C