

Le Trois Grains

‘Assemblage de cépages – Suisse vin de pays



Ce vin, très complet, se démarque des vins rouges neuchâtelois : vin d’assemblage, il bouscule la tradition ‘mono-cépage’ de notre Canton. Foin de légèreté et d’élégance, il offre une présence sensorielle imposante. Il est issu de trois cépages noirs à peau épaisse : le Roesler, cépage autrichien, lui assure sa couleur et sa trame tannique. Le Mara, cépage suisse, apporte sa souplesse, son velouté. Le Purpur consolide la couleur et le fruité.

Repères œnologiques

Appellation	Vin de Pays Suisse
Cépage	Röslar, Mara & Purpur
Production	755 g/m ²
Lieux de production	Boudry, Cortailod et 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, très soutenue, noire-violine. Expression intensément fruitée. Notes de baies des bois, cerises noires, mûres. Fragrances épicées et empyreumatiques.

Attaque charnue, tendre ; trame tannique complexe, dense, serrée, sans excès d’astringence ; très long en bouche.

Accords gourmands

Jeune, servez-le en accompagnement de viandes rouges rôties ou braisées : côte de bœuf, gigot d’agneau, cannette, p.ex. Après quelques années, il s’associe bien aux notes relevées du petit gibier et de la truffe.

Conservation & Service

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