

# 'LE PASSERILLÉ'

vin de pays suisse



Ce vin est issu d'une vendange ayant connu un léger passerillage en caissettes favorisant la genèse d'un vin très complet s'inscrivant en marge des traditions de légèreté et d'élégance des vins rouges neuchâtelois. Il offre une présence sensorielle supérieure avec des fragrances fruitées intenses et beaucoup de rondeur, des tanins denses et bien enrobés en bouche.

Les cépages sélectionnés proviennent de nos coteaux de Boudry et de Bevaix.

## *Repères œnologiques*

Désignation	Vin de pays suisse
Cépage	Zweigelt & Purpur
Production	800 g/m <sup>2</sup>
Lieux de production	Budry et Bevaix
Vinification	Passerillage en caissette, vinification en cuves, puis élevage en barriques
Teneur en alcool	14% vol.

## *Dégustation*

Sa robe est très soutenue, ourlée de pourpre, avec des reflets noirs.

Au nez, son expression déploie une dominante fruitée, avec des notes de cerises noires, de mûres, de poivre, que souligne le 'toasté' discret des barriques.

La bouche est riche, très riche, dense, la structure est complexe et imposante avec des tanins enrobés.

La finale est longue avec un regain de fermeté accompagnant parfaitement la matière et la douceur résiduelle.

## *Accords gourmands*

Il s'agit d'un grand vin de repas auquel feront écho vos fromages de caractère, mais également les mets sucrés-salés, le magret de canard aux cerises ou un bœuf teriyaki, par exemple. Il sublime de plus les Havanne et tous les grands cigares et peut se confronter aux desserts au chocolat noir.

## *Conservation & Service*

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