

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Neuchâtel Blanc «Non Filtré»

Neuchâtel AOC

Caves du Château d'Auvernier

Région : Neuchâtel, Suisse.

Appellation : Neuchâtel AOC.

Domaine : Caves du Château d'Auvernier.

Cépages : 100% Chasselas

Millésime : 2023

À déguster jusqu'en : 2028

Distinctions : Classé dans les « 150 meilleurs vigneronnes suisses » par Gault & Millau 2023

Robe : légèrement trouble, jaune paille aux reflets dorés.

Nez : mûr et expressif, sur le jus de poire, avec des notes de citron vert et de pamplemousse, de mangue même, de mirabelle et de pâte d'amande.

Bouche : fine, élégante, avec une très légère pétillance et une belle acidité dans ce millésime, une merveilleuse tension traverse le palais, sur des notes de poire, d'agrumes, avec cette pointe typique de noisette fraîche et de levure en finale.

Conclusion : Une tradition exclusive au canton de Neuchâtel.

Service : 8-10°C, avec apéritifs, poissons du lac, asperges et oeufs.

Tradition exclusivement neuchâteloise, le Chasselas Non Filtré est mis en bouteilles sans filtration finale, conservant une robe trouble. Mis en vente dès le troisième mercredi du mois de janvier, c'est généralement le premier vin suisse de l'année sur le marché.

Teneur en alcool : 12%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 90174 75 2023 **Prix catalogue** : 14.30