

**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.

**Millésime** : 2024

**À déguster jusqu'en** : 2029

**Distinctions** : Classé dans les « 150 meilleurs vigneronns 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 qui n'existe en Suisse que dans le canton de Neuchâtel.

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

Un tradition en suisse 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 2024 **Prix catalogue** : 14.30