

# Neuchâtel 'Sur le Chemin'



Neuchâtel fut la première région de Suisse à exporter ses vins blancs. Les sols particulièrement calcaires confèrent à nos vins une minéralité et un 'friand' tout à fait uniques. Le terroir de Cortailod, ses sols calcaires et leurs microclimats permettent à notre Chasselas de développer son potentiel de fraîcheur, un potentiel qui ne saurait s'exprimer sans de faibles rendements.

## *Repères œnologiques*

Appellation	Neuchâtel AOC
Cépage	Chasselas roux
Production	825 g/m <sup>2</sup>
Lieux de production	Cortailod & Bevaix sur le chemin de la Jeunesse
Vinification	en cuve sur lies fines
Teneur en alcool	11.5% vol.

## *Dégustation*

Il se plaît à faire 'l'étoile' dans le verre. Sa robe est jaune clair aux légers reflets verts tilleul. Au nez, il offre une expression délicate, fine et fruitée, avec des notes de citron, de craie, parfois de tilleul et une touche minérale spécifique à notre cru 'Cortailod'. En bouche, il est éveillé, frais, fringant, presque 'joyeux'.

## *Accords gourmands*

Le chasselas est un vin actuellement sous-estimé. Il s'agit pourtant d'un Grand vin d'apéritif qui prépare le palais au repas comme nul autre vin. Relativement neutre et discret, il met les sens en éveil, les affûte même en les préservant de sensations trop fortes pour la suite du repas.

Il s'accorde idéalement aux poissons à chair fine, aux crustacés, aux mets au fromage (fondue, raclette).

## *Conservation & Service*

Temps de garde	1 à 2 ans
Température de service	10°C

## *Distinction*

Classé 2e meilleur chasselas de Suisse lors du Grand prix du vin suisse 2006