

Neuchâtel Non Filtré

Terra Ancestra



Ambassadeur du millésime, le Non Filtré est un classique de notre production. Ce vin au trouble caractéristique est mis sous verre sans filtration, en janvier, afin de capter ses arômes primeurs d'une intensité peu ordinaire.

Repères œnologiques

Appellation	Neuchâtel AOC
Cépage	Chasselas
Production	865 g/m ²
Lieux de production	Cortailod, Bevaix, Bôle, Boudry
Vinification	en cuve sur lies fines
Teneur en alcool	11.5% vol.

Dégustation

Derrière son léger trouble, se devine une robe jaune clair aux reflets verts tilleul. Expression intense, au fruité éclatant, avec des notes d'agrumes (pamplemousse, citron), de fruits exotiques et une touche minérale. En bouche, il est fringant, vivace et rafraichissant.

Accords gourmands

Vin d'apéritif dont la fraîcheur et la vivacité vous mettent en appétit. 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