

LE PASSERILLE



Ce vin est issu du cépage Roesler, un cépage résistant aux maladies. Un cépage qui a 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.

Nos Roeslers proviennent de nos coteaux de Bôle, de Bevaix et de Boudry.

Repères œnologiques

Appellation	Suisse vin de pays
Cépage	Roesler
Production	655 g/m2
Lieux de production	Bôle, Boudry, Bevaix
Vinification	Passerillage en caissette, vinification en cuves, puis élevage en barriques
Teneur en alcool	13.5% 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 une belle douceur résiduelle.

Accords gourmands

Il s'agit d'un grand vin de fin de repas auquel feront écho vos fromages de caractère ou un Havanne légèrement chocolaté (Cohiba p.ex.).

Conservation & Service

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