

Pinot noir

'Lè P'tit crè'



Ce vin est l'expression vivante et spontanée d'un terroir particulier. Il est issu de coteaux bien exposés au sud, dans un sol à galets calcaires locaux enrichis par le glacier alpin et la variété de ses roches minérales. Le développement racinaire en profondeur est irrégulier et le plus souvent restreint : la compétition entre les ceps s'en trouve accrue. Ces conditions particulières favorisent la genèse d'un vin à la personnalité puissante, d'abord légèrement tendu, concentré, aboutissant rapidement sur la rondeur du cépage à parfaite maturité, rondeur agrémentée par une note de violette poivrée typique de ce terroir.

Repères œnologiques

Appellation	Neuchâtel aoc
Cépage	Pinot noir
Production	600 g/m ² en moyenne
Lieux de production	Cortailod & Bevaix
Vinification	en cuves avec pigeage à la main
Teneur en alcool	13.5% vol.

Dégustation

Sa robe est d'un rubis soutenu, avec des reflets noirs et profonds. Au nez, il offre une expression à dominante fruitée, avec des notes de framboises, de cerises mûres, de cassis, de poivre noir, de violette poivrée et de fumée traduisant le terroir calcaire dont il est issu. La bouche est racée, d'abord légèrement tendue, puis rapidement chaleureuse, ample, avec des tanins modérés, fins, savoureux et rémanents.

Accords gourmands

Il s'agit d'un grand vin de repas, s'inscrivant dans le registre de l'élégance, s'accordant très bien aux viandes rouges, rôties en particulier, aux fromages à pâte mi-dure.

Conservation & Service

Temps de garde	1 à 5 ans
Température de service	15 – 16 °C