

# Pinot noir Neuchâtel

## 'Terra Ancestra'



Nos terroirs furent longtemps considérés comme les cousins de ceux de la Bourgogne dont nous avons hérité les meilleurs cépages : Pinot noir et Chardonnay. Seuls les meilleurs coteaux de l'appellation sont retenus pour la production de notre 'Terra Ancestra'. Nos sols calcaires et leurs microclimats permettent à notre Pinot noir de développer une personnalité originale qu'une note de violette poivrée souligne lorsque les composants du vin commencent à se fondre.

### *Repères œnologiques*

Appellation	Neuchâtel AOC
Cépage	Pinot noir 100%
Production	625 g/m <sup>2</sup>
Lieux de production	Cortailod, Bevaix, Boudry
Vinification	en cuve avec une macération pré-fermentaire
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 et de cerises mûres, de cassis, de poivre noir 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'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