

Brut Absolu Méthode traditionnelle Neuchâtel AOC

Harmonieux - concentré – complexe



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11
22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Origine Neuenburg	Cépage
Producteur Grillette Domaine De Cressier	Type de fermeture
Millésime	Maturité de dégustation
Taille de bouteille	Température de service
Teneur en alcool	Numéro d'article 80395700
Culinaire Apéritif, tartares de poissons, crustacés et pour toutes les grandes occasions à célébrer	Élevage

À PROPOS DU VIN

La région de Neuchâtel offre des conditions idéales pour l'élaboration de vins mousseux de haute qualité. Les sols riches en calcaire constituent une base parfaite pour des vins de base frais et structurés. Une récolte précoce, associée à une vinification particulièrement soignée, est essentielle pour préserver la finesse et la précision recherchées dans un excellent vin effervescent. Pour le Brut Absolu, les vins de base issus des parcelles «Les Chumereux» (Chardonnay) et «Les Bécuels» (Pinot Noir) sont assemblés en une cuvée équilibrée. La seconde fermentation en bouteille, réalisée selon la méthode traditionnelle, dure entre 12 et 18 mois et confère au vin sa finesse de bulles et sa profondeur élégante.

Apéritif, tartares de poissons, crustacés et pour toutes les grandes occasions à célébrer



DESCRIPTION

Couleur

Or clair limpide, avec une effervescence fine et persistante

Aromatique

Intensité aromatique moyenne avec des arômes frais de pomme verte, mirabelle et poire mûre. Notes élégantes de brioche, de pain grillé, de vanille et de noisette.

Corps

Brut, avec une acidité vive et bien intégrée. Corps moyennement puissant, marqué par une mousse fine et crémeuse. On retrouve les arômes de pomme, poire et brioche, accompagnés d'une minéralité élégante et d'une légère touche épicée. Finale moyenne, fraîche et équilibrée, portée par une structure perlante délicate.

Impression générale

Un vin effervescent raffiné et élégant, à la fruité claire, à la structure précise et à l'élevage sur lies parfaitement intégré.



En savoir plus et commander
maintenant
www.scherer-buehler.ch