

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

Comme peu d'autres régions de Suisse, le canton de Neuchâtel est prédestiné à l'élaboration de grands vins mousseux. Le terroir calcaire et complexe est parfait pour les vins de base tranquilles. Une vendange précoce et en petites caissettes acheminées rapidement au cellier est primordiale pour l'élaboration d'un vin mousseux de qualité.

Qualité: Un mousseux élégant, complexe et concentré de haute qualité.

DESCRIPTION

Couleur

Couleur: Jaune doré cristalline avec d'élégants reflets verts, bulles fines et persistantes.

Aromatique

Aromatique: Arômes fins aux senteurs de pain grillé noisettes complétés avec de discrètes notes de fruits exotiques.

Corps

Corps: Acidité équilibrée et agréable en bouche, harmonieux avec une bulle fine et de la fraîcheur.



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