

La Feuillée Chasselas AOC Neuchâtel

Intense - aromatique - typique



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11
22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Origine Neuenburg	Cépage
Producteur Domaine Grisoni	Type de fermeture
Millésime	Maturité de dégustation
Taille de bouteille	Température de service
Teneur en alcool	Numéro d'article 10333724
Culinaire Apéro, pâtisseries fines, poissons d'eau douce frites aux herbes fraîches, fondue, raclette	Élevage

À PROPOS DU VIN

Le Domaine Grisoni est célèbre dans la région par ses vins typiques neuchâtelois. Ils expriment la joie de vivre de la région. Allègres, légers, avec un fruité élégant, ils sont des compagnons idéaux pour l'été ou pour un moment convivial. Sur les pentes méridionales du Jura, les vignes profitent du soleil, du premier au dernier rayon. La région a environ 1'700 heures de soleil par an. Neuchâtel a un climat parfait pour la viticulture.

Apéro, pâtisseries fines, poissons d'eau douce frites aux herbes fraîches, fondue, raclette

DESCRIPTION

Couleur

Jaune citron clair et limpide, avec de légers reflets verdâtres.

Aromatique

Arômes d'intensité moyenne, avec des notes de citron, de pomme verte, de fruits à noyau et de fleurs blanches, accompagnées de discrètes notes minérales.

Corps

Sec, acidité moyenne, corps léger, alcool moyen. Arômes d'agrumes, de pomme verte, de fruits à noyau et de fleurs blanches. Texture fraîche et précise, avec une légère impression minérale. Finale de longueur moyenne.

Impression générale

Un Chasselas frais, équilibré et expressif, avec un fruit net, une bonne acidité et une finale marquée par des notes minérales.



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