

DIVO
Culture du vin
depuis 1936

# Neuchâtel Blanc «Non Filtré»

Neuchâtel AOC
Caves du Château d'Auvernier




**Région :** Neuchâtel, Suisse
**Appellation :** Neuchâtel AOC
**Domaine :** Caves du Château d'Auvernier
**Cépages :** 100% Chasselas
**Viticulture :** Viticulture biologique (non certifiée)
**Millésime :** 2023
**À déguster jusqu'en :** 2028

**Distinctions :** Classé dans les « 150 meilleurs vignerons suisses » par Gault & Millau 2023

**Robe :** légèrement trouble, jaune paille aux reflets dorés.
**Nez :** mûr et expressif, sur le jus de poire, avec des notes de citron vert et de pamplemousse, de mangue même, de mirabelle et de pâte d'amande.
**Bouche :** fine, élégante, avec une très légère pétillance et une belle acidité dans ce millésime, une merveilleuse tension traverse le palais, sur des notes de poire, d'agrumes, avec cette pointe typique de noisette fraîche et de levure en finale.
**Conclusion :** Une tradition exclusive au canton de Neuchâtel.
**Service :** 8-10°C, avec apéritifs, poissons du lac, asperges et oeufs.

Scannez pour plus d'infos

**Teneur en alcool :** 12%
**Contenu et emballage :** 75 cl, Carton 6x75 cl
**Réf. :** 90174 75 2023