

DOMAINE de MONTMOLLIN
Auvernier – Neuchâtel



Blanc Auvernier AOC

Catégorie	vin blanc
Cépage	Chasselas
Région	Auvernier, village médiéval du bord du Lac de Neuchâtel
Degré alcoolique	11% vol. alc.
Aspect	jaune pâle, reflets argentés, joli cordon de mini-bulles carboniques
Bouquet	de fleur de vigne, pointe de sureau, minéral
Palais	bien typé Chasselas, nuances d'agrumes, légère vivacité due à son pétillant
Température de service	8 à 10° C
Temps de garde	2 – 3 ans
Accords gastronomiques	« vin de soif » donc idéal pour l'apéritif, accompagne tous les mets au fromage (fondue, raclette, quiche), les poissons du lac ou de rivière meunière

