

DOMAINE de MONTMOLLIN
Auvernier – Neuchâtel



Goutte d'Or 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 et verdâtres
Bouquet	fleur de chasselas, tilleul et minéral
Palais	très joli fruité, note acidulée, attaque ferme, fin et charnu, légèrement pétillant, harmonieux
Température de service	8 à 10 ° C
Temps de garde	2 – 3 ans
Accords gastronomiques	très apprécié avec les poissons en sauce ou meunière, les fruits de mer et les coquillages ; accompagnera aussi fort bien un plateau de fromage

