

DOMAINE de MONTMOLLIN  
Auvernier – Neuchâtel



## Les deux sauvages Neuchâtel AOC

<b>Catégorie</b>	vin rouge
<b>Cépage</b>	Gamaret et garanoir (assemblage)
<b>Région</b>	canton de Neuchâtel (Colombier)
<b>Degré alcoolique</b>	13 % vol. alc.
<b>Aspect</b>	rouge très foncé, notes noires
<b>Bouquet</b>	de fruits mûrs (mûres, framboises, cassis), note de lierre
<b>Palais</b>	puissant, corsé, épicé, mûres, cassis, myrtilles. garrigue !
<b>Température de service</b>	12 à 15 ° C
<b>Temps de garde</b>	3 - 5 ans
<b>Accords gastronomiques</b>	barbecue (bœuf et agneau) Epaule d'agneau, daube, entrecôte de cheval, sanglier à la broche, civet de chevreuil

