

DOMAINE de MONTMOLLIN
Auvernier – Neuchâtel



Pinot Gris vendanges tardives Auvernier AOC

Catégorie	vin blanc
Cépage	Pinot Gris
Région	Auvernier, village médiéval du bord du Lac de Neuchâtel
Degré alcoolique	13,5 % vol. alc.
Aspect	beau jaune ambré
Bouquet	poire, fruits confits, truffe
Palais	moelleux, gras, poire, coing, mangue, très complexe, bel équilibre sucre-alcool-acidité
Température de service	8 à 10 ° C
Temps de garde	3 à 8 ans
Accords gastronomiques	foie gras poêlé ou en terrine, fromages bleus, tarte aux pommes ou aux poires

