

DOMAINE de MONTMOLLIN
Auvernier – Neuchâtel



Pinot Noir élevé en barrique Neuchâtel AOC

Catégorie	vin rouge
Cépage	Pinot Noir
Région	Auvernier, village médiéval du bord du Lac de Neuchâtel et ses communes voisines
Degré alcoolique	13 % vol. alc.
Aspect	belle robe rubis velours, reflets noirs
Bouquet	subtil mélange de petits fruits, de chêne et de vanillé que lui apporte les barriques de chêne neuves de 228 litres
Palais	riche et long en bouche, discrètement boisé, petits fruits des bois, légèrement épicé, une très belle race
Température de service	14 à 16 ° C
Temps de garde	4 - 7 ans
Accords gastronomiques	accompagne les viandes rouges bien rassies (bœuf, agneau, gibier à poils et à plumes) ou des fromages « bien faits »

