

DOMAINE de MONTMOLLIN
Auvernier – Neuchâtel



Sauvignon Blanc Neuchâtel AOC

Catégorie	vin blanc
Cépage	Sauvignon blanc
Région	Colombier – Auvernier, deux villages du bord du Lac de Neuchâtel
Degré alcoolique	12,5 % vol. alc.
Aspect	jaune pâle à reflets verts
Bouquet	de buis, de groseilles et de bourgeons de cassis
Palais	vif, exquise sensation de fraîcheur, fruité (cassis, groseilles, buis)
Température de service	8 à 10 ° C
Temps de garde	2 à 3 ans
Accords gastronomiques	truite pochée, quenelles de brochet, escargots, fruits de mer, avocat-vinaigrette, cuisine chinoise, fromages de chèvre frais ou secs

