

DOMAINE de MONTMOLLIN
Auvernier – Neuchâtel



Blanc Domaine de la Brosse Gorgier AOC

| | |
|-------------------------------|---|
| Catégorie | vin blanc |
| Cépage | Chasselas |
| Région | Domaine de la Brosse (Chez-le-Bart, au bord du Lac de Neuchâtel) |
| Degré alcoolique | 11 % vol. alc. |
| Aspect | jaune pâle, reflets argentés, joli cordon de mini-bulles carboniques |
| Bouquet | de fleur de chasselas, minéral, pointe de sureau |
| Palais | bien typé chasselas, harmonie entre vivacité (due au pétillant) et rondeur |
| Température de service | 8 à 10 ° C |
| Temps de garde | 2 – 3 ans |
| Accords gastronomiques | idéal à l'apéritif, ouvre l'appétit, accompagne tous les poissons du lac et de rivière et les mets au fromage |

