

DOMAINE de MONTMOLLIN
Auvernier – Neuchâtel



Chardonnay élevé en barrique Neuchâtel AOC

Catégorie	vin blanc
Cépage	Chardonnay
Région	Auvernier, Boudry et Gorgier, au bord du Lac de Neuchâtel
Degré alcoolique	13% vol. alc.
Aspect	jaune or
Bouquet	très typé chardonnay avec touche boisée et amande
Palais	puissant et racé, notes de pain grillé et de vanille, très long en bouche
Température de service	8 à 10 ° C
Temps de garde	4 – 6 ans
Accords gastronomiques	terrines de poissons, brochet au four avec beurre blanc, crustacés et fruits de mer

