

DOMAINE de MONTMOLLIN  
Auvernier – Neuchâtel



## Extra Muros Neuchâtel AOC

(élevé en barrique 18 mois)

<b>Catégorie</b>	vin rouge
<b>Cépage</b>	Pinot Noir, Gamaret, Garanoir (assemblage)
<b>Région</b>	canton de Neuchâtel
<b>Degré alcoolique</b>	13 % vol. alc.
<b>Aspect</b>	rouge rubis foncé
<b>Bouquet</b>	puissant nez de fruits noirs des bois avec fines notes de Pinot, épicé
<b>Palais</b>	belle base de pinot sur laquelle se greffent des saveurs du Sud (garrigues, mûres, lierre, etc.)
<b>Température de service</b>	14 à 16 ° C
<b>Temps de garde</b>	4 - 7 ans
<b>Accords gastronomiques</b>	côte de bœuf, gigot d'agneau, selle de chevreuil ; fromages : vieux gruyère salé, camembert

