

DOMAINE de MONTMOLLIN  
Auvernier – Neuchâtel



## Pinot Noir Neuchâtel AOC

<b>Catégorie</b>	vin rouge
<b>Cépage</b>	Pinot Noir
<b>Région</b>	8 communes du bord du Lac de Neuchâtel
<b>Degré alcoolique</b>	13 % vol. alc.
<b>Aspect</b>	robe rouge rubis profonde
<b>Bouquet</b>	« pinote » bien, parfums de petits fruits des bois, légèrement fumé
<b>Palais</b>	bien structuré, marqué par ses tanins dans sa jeunesse, il devient plein et généreux après 2-3 ans
<b>Température de service</b>	12 à 15 ° C
<b>Temps de garde</b>	3 - 5 ans
<b>Accords gastronomiques</b>	s'harmonise avec les viandes blanches et rouges ainsi que la charcuterie et les fromages à pâte dure et mi-dure. Les audacieux l'apprécieront avec des filets de sandre en sauce au pinot noir

