DOMAINE DES MÛRIERS CHASSELAS

GRAND CRU 2021

Non Filtre | David Burgat | Neuchâtel

Cultivée biologiquement et suivie d'une vinification avec des levures élevées à la cave. Ses fines lies (dépôt) lui confèrent une délicate douceur et un agréable fruité. Sa délicate persistance est accompagnée d'arômes de fleurs de sureau et de fruits à pépins. Les raisins ont été pressés en cuve (pression a Inox) à la méthode Champenoise aux levures naturelles au levin de raisins du Domaine.

Tasting notes

Color

Jaune paille pâle et légèrement nuageux.

Aroma

Au nez, une élégante palette de fruits frais définie par la pêche, l'ananas vert, accompagnée de fleurs de sureau fraîchement fleuries, équilibrée par une astringence herbacée et vive.

Taste

Légèrement pétillant grâce à la fermentation naturelle, légère acidité tout en étant vive grâce au Chasselas et à la fermentation naturelle à base de levin au raisin. Parfait pour un apéritif, des fruits de mer ou une excellente fondue en période de printemps..

Finish

Délicate persistance, accompagnée d'arômes de fleurs de sureau et de fruits à pépins.