



DESCRIPTIF DES VINS ROUGES ET ROSÉS

Mara

Cépage rouge élaboré à Changrin, très riche en long en bouche.

Accompagnement : Viande rouge, chasse et fromage

Pinot Noir fût de Chêne

Cépage typique de la Bourgogne, très bien adapté à notre terroir, il est élevé en barrique durant 8 mois.

Accompagnement : Viande, fromage

Pinot noir

Cépage typique de la Bourgogne, très bien adapté à notre terroir.

Accompagnement : Viande et fromage

Vent d'Ange noir

Assemblage de Gamaret, Garanoir, Diolinoir et Cabernet.

Accompagnement : Viande et fromage

CK assemblage rouge

Assemblage de Gamay et de Pinot Noir, avec un caractère léger.

Accompagnement : Grillades, viande et fromage

Libertin

Assemblage de Cabernet et Merlot cultivés sur les coteaux Neuchâtelois.

Accompagnement : Viande rouge et fromage

DESCRIPTIF DES VINS BLANCS

Sauvignon blanc

Cépage originaire de l'Ouest de la France.

Finesse et vivacité sont les caractères de ce vin.

Accompagnement : Apéritif, poisson et fromage

Pinot blanc

Cépage de pinot blanc très fuité avec des notes d'agrumes.

Accompagnement : Apéritif, poisson et viande blanche

Viognier

Cépage des côtes du Rhône. Il séduit par sa finesse, son nez bien marqué par l'abricot et les fruits exotiques.

Accompagnement : Apéritif, poisson et viande blanche

Lune de Miel

Vin doux aromatique avec une touche de saveur de miel assemblage de Solari, Pinot Gris et Sauvignon.

Accompagnement : Dessert, foie gras et pour le plaisir !

Œil de Perdrix

Issu d'un cépage Pinot noir par cuvaison courte.

L'œil-de-Perdrix est un vin rosé typiquement neuchâtelois.

Accompagnement : Apéritif, poisson et fromage