DOMAINE
SAINT-SÉBASTE

Saint-Sébaste Sélection

Provenance :	AOC Neuchâtel Communes: Cortaillod, Colombier, Auvernier, Saint-Blaise, Le Landeron
Type de sol :	Calcaire, moyen sableux, faiblement graveleux
Altitude :	470 à 490 m
Cépage :	Chasselas
Vendanges :	Cueillette manuelle
Production :	50 hl/ha
Densité de plantation :	6.900 pieds/ha
Sondage moyen :	76° Oe
Alcool :	11.4 % Vol.
Acidité:	4.3 gr/lit
Température de service :	8 - 10° C.

Raisins provenant des meilleures expositions sélectionnés pour leur teneur en sucre plus élevé. Partiellement égrappé, suivi d'un léger pressurage, le moût est refroidi puis débourbé. La maîtrise de la température de fermentation met en valeur les arômes délicats du chasselas, rappelant la fleur de tilleul avec des notes de pamplemousse. C'est un vin sec sans sucre résiduel, élevé sur fine lie pour conserver son gaz carbonique et affirmer son terroir.

Accompagnement :	Apéritifs Poissons du lac Mets: Choucroute, fondue, gâteau au fromage