

VINS, VIGNOBLES NEUCHÂTELOIS

LE NON FILTRÉ

Venez goûter à ce vin typiquement neuchâtelois, qui a la particularité d'être complètement trouble. Et ce n'est pas tout: lorsque ce chasselas est mis en bouteille au début janvier sans filtration, le processus de fermentation est déjà achevé. Comme il ne fait décidément rien comme les autres, il est conseillé de retourner la bouteille avant de l'ouvrir pour remettre les levures en suspension! Fraîcheur et générosité caractérisent le Non Filtré qui accompagne parfaitement un poisson du lac.

