



DOMAINE
SAINT-SÉBASTE

Saint-Sébastien Pinot noir «Clos de la Perrière»

Provenance :	AOC Neuchâtel Commune: Hauterive
Type de sol :	Calcaire à très calcaire, moyen sableux, graveleux
Altitude :	475 - 490m
Cépage :	Pinot noir
Vendanges :	Cueillette manuelle
Production :	35 hl/ha
Densité de plantation :	7.000 pieds/ha
Sondage moyen :	94° Oe
Alcool :	13 % Vol.
Acidité:	4.8 gr/lit
Température de service :	16-18° C.

Entourées de murs en pierre, les baies de ce pur pinot noir se concentrent à l'abri des vents. L'élevage d'un à deux ans en fût neuf, lui confère des tanins enrobés et soyeux. Son élégance et sa minéralité en font un Pinot noir d'exception.

Accompagnement : Viande: rouge, chasse, jambon cru (pata negra)
Fromages