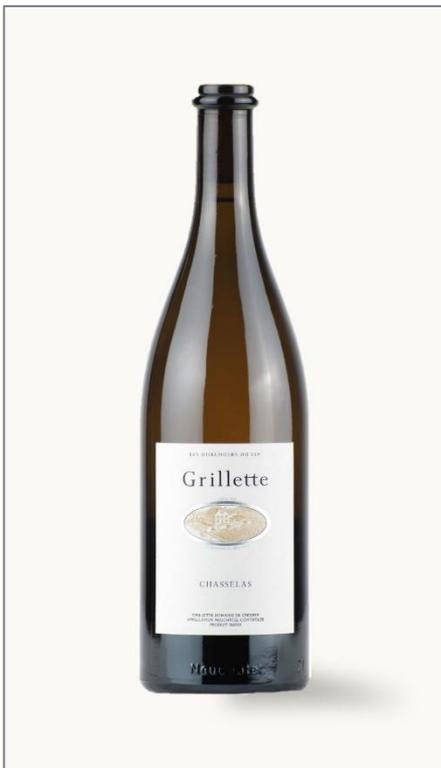


Grillette®

Les horlogers du vin®

Domaine De Cressier
Depuis 1884



Chasselas Classique

CHF 13.90

Millésime 2018.

100% Chasselas, cuve inox.

Robe jaune pâle et étincelante. Belle élégance au nez, développement de notes de tilleul, de citron et de mélisse. En bouche, fraîcheur, gouleyant, sec et admirablement pétillant.

Un vin typiquement d'apéritif. Il accompagne à merveille le gâteau au beurre, la sèche au lard, les poissons, les crustacés, les entrées, les asperges, les viandes blanches, la choucroute et bien évidemment les fondues, les raclettes ainsi que tous les mets au fromage.

Oeil de Perdrix Classique

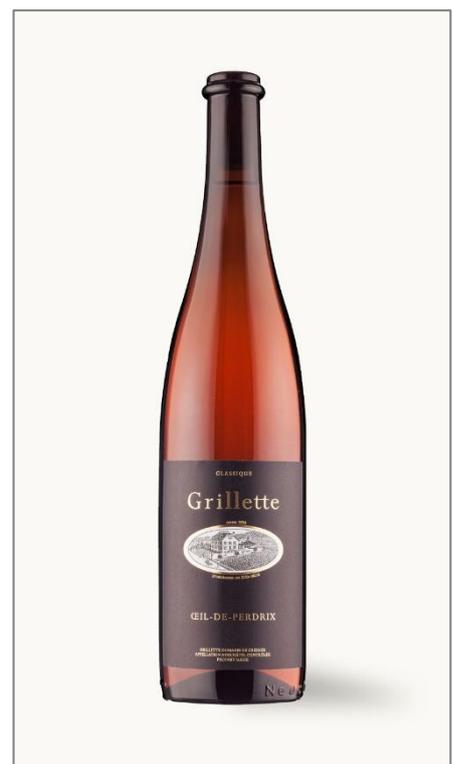
CHF 16.50

Millésime 2019.

100% Pinot Noir, pressurage direct.

Robe élégante rose clair, délicate et vif. Spécialité authentique du Pays de Neuchâtel. Vin d'une grande finesse, agréablement fruité et légèrement pétillant.

Idéal en apéritif, avec les hors d'œuvres, les asperges, le saucisson neuchâtelois, les gâteaux à la viande, les mets asiatiques et exotiques.



Grillette®

Les horlogers du vin®

Domaine De Cressier
Depuis 1884



Pinot Noir Classique

CHF 17.50

Millésime 2016.

100% Pinot Noir, cuve Inox.

Sa robe riche et brillante, d'un rouge rubis profond. Au nez, développement de petits fruits rouges, dominé la framboise et le cassis. Belle rondeur et ample en bouche, il est agréablement fruité et généreux en finale.

Il accompagne à merveille les viandes rouges et blanches, la chasse, les divers mets à la viande, de même que les fromages de tous types.

Température de service conseillée: 14°-16°



Chasselas Premier "Blanc des Roches"

CHF 16.00

Millésime 2019.

100% Chasselas, élevage sur lies.

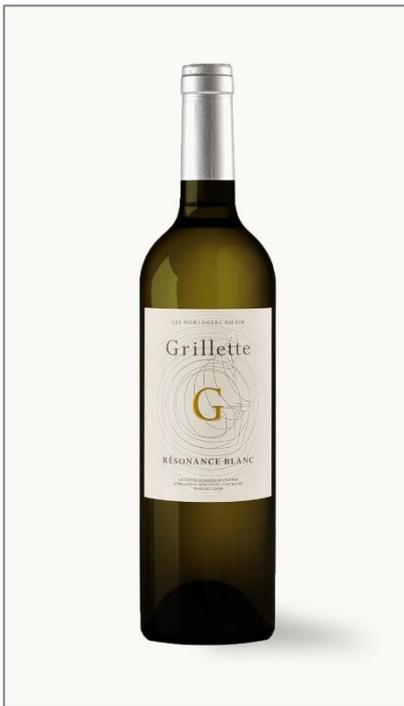
Robe étincelante. Belle élégance au nez avec des notes de tilleul, de citron et de mélisse. En bouche, gouleyant et long avec une belle sensualité et agréablement pétillant. Un chasselas tout en finesse.

Un vin typiquement d'apéritif. Il accompagne à merveille le gâteau au beurre, la sèche au lard, les viandes blanches, la choucroute et les mets au fromage en général.

Grillette®

Les horlogers du vin®

Domaine De Cressier
Depuis 1884



“Résonance” Blanc de Noir

CHF 23.50

Millésime 2018/2019.

Blanc de Noir, 100% Pinot Noir, cuve inox.

Robe cristalline laissant sous-entendre de subtils reflets saumon s. Finesse et richesse au nez, arômes de fleurs blanches, abricot et poires fraîches. Un vin à la fois ample et ciselé, d’une grande tension et longueur en bouche.

Idéal en apéritif original, avec des amuse-bouche. Il accompagne aussi, à merveilles, les poissons et la cuisine asiatique.

Pinot Gris Premier “Les Guillemberts”

CHF 23.50

Millésime 2020.

100% Pinot Gris, barriques 12 mois.

Robe cristalline et jaune claire avec d’élégants reflets ambr s. Belle richesse au nez, où les arômes de gelée de coing et de melon mûr se mélangent. Ampleur et générosité sont parfaitement exprimées en bouche.

Accord magnifique avec le foie gras, le foie de veau, la volaille blanche de manière générale. Les viandes blanches et les fromages à pâte molle.



Grillette®

Les horlogers du vin®

Domaine De Cressier
Depuis 1884



Viognier Premier “Les Guillebergs”

CHF 28.00

Millésime 2019.

Elevage en partie en cuve, en partie en barriques 10 mois.

Robe jaune pâle avec des reflets verts. Les arômes sont d’une grande finesse, aux typiques parfums de pêche blanche et d’abricot. Etonnante souplesse avec une très belle ampleur et une longue agréable.

Il se marie à merveille avec les poissons, les crustacés et les fromages à pâtes molles. Se distingue prodigieusement avec une tarte aux pommes.

Œil de Perdrix Premier “Œil-des-Roches”

CHF 18.50

Millésime 2019.

100% Pinot Noir, vinification par saignée.

Robe élégante rose clair, délicate, vive et brillante. Une spécialité authentique du Pays de Neuchâtel. Vin d’une grande finesse, sec avec une belle vivacité.

Idéal en apéritif, avec les hors-d’œuvres, le saucisson neuchâtelois, les gâteaux à la viande, le fromage de chèvre et la cuisine asiatique et exotique.



Grillette®

Les horlogers du vin®

Domaine De Cressier
Depuis 1884



Pinot Noir Premier “Noir des Roches”

CHF 26.00

Millésime 2017.

100% Pinot Noir, barriques 12 mois.

Robe riche et brillante, d'un rouge rubis profond. Élégant équilibre entre les parfums de petits fruits, les sous-bois et son caractère boisé. Très riche et ample en bouche, avec des tanins fins mais bien soutenus.

Il se marie à merveille avec les viandes rouges, la venaison, la viande séchée et les fromages corsés de tous types. Garde potentielle de 5 à 7 ans.



Cabernet Franc Premier “Les Palins”

CHF 26.00

Millésime 2016.

100% Cabernet Franc, barriques 24 mois.

Robe rouge-bordeaux intense. Au nez, développement de cuir neuf, fraises et groseilles rouges.

Il accompagne à merveille les viandes rouges et les fromages de caractères. Garde potentielle de 10 ans.

Grillette®

Les horlogers du vin®

Domaine De Cressier
Depuis 1884

Chasselas Réserve “Les Chapelets”

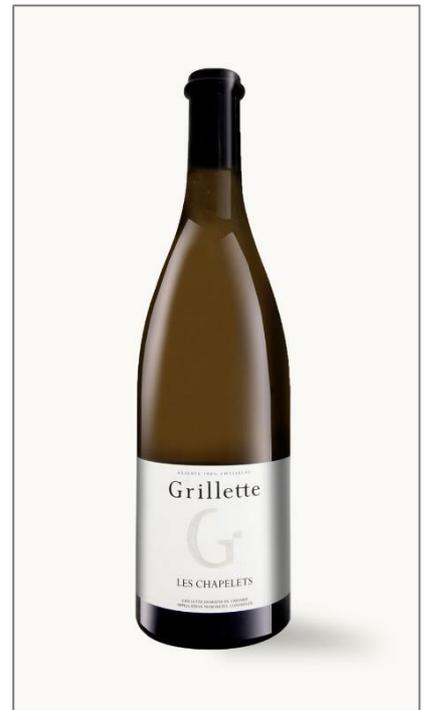
CHF 19.00

Millésime 2018.

100% Chasselas, barriques 12 mois.

Robe jaune pâle. Au nez, développement d'arômes vanillé. L'élevage en barriques se fait sentir très légèrement et apporte un parfait équilibre à ce 100% chasselas.

Il accompagne à merveille l'apéritif dînatoire accompagné de bouchées en tous genres. Garde potentielle de 5 ans.



Chardonnay Réserve “Cuvée Les Chipres en Vents”

CHF 31.00

Millésime 2019.

100% Chardonnay, barriques 18 mois.

Robe jaune vanillée. Au nez, développement de la vanille et d'arômes beurrés provenant de l'élevage en barriques. En bouche, il révèle une belle acidité et un bon fruit.

Il sera idéal en accompagnement d'un apéritif dînatoire accompagné de bouchées diverses ou d'un poisson. Garde potentielle de 5 à 8 ans.

Grillette®

Les horlogers du vin®

Domaine De Cressier
Depuis 1884

Pinot Noir Réserve “Graf Zeppelin”

CHF 42.00

Millésime 2019.

100% Pinot Noir, barriques 18 mois.

“Le comte Ferdinand von Zeppelin appréciait assez le Pinot Noir de la Grillette pour en proposer à bord de ses célèbres dirigeables. Lorsqu’en 1999, le domaine a lancé le plus haut de gamme de ses Pinot Noir, son nom a vite fait l’unanimité. Cette bouteille emblématique est d’ailleurs presque plus connue que le domaine lui-même”.

Robe rouge rubis profond et brillant. Élégant équilibre entre les parfums de petits fruits et le caractère boisé et épicé avec des notes typiquement vanillées. Très grande richesse et ampleur en bouche avec des tanins fins et bien soutenus.

Il se marie à merveille avec les viandes rouges, le gibier et les fromages corsés de tous types. Garde potentielle de 10 ans.



Merlot Vernissage “Les Clous”

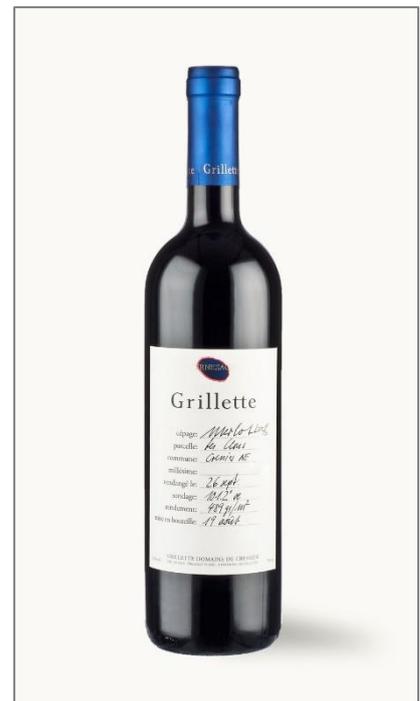
CHF 42.00

Millésime 2018.

100% Merlot, barriques 18 mois.

Robe rouge grenat profonde. Au nez, développement de petits fruits rouges, de cuir neuf et de prune qui se mélangent avec de subtiles notes épicées. Très ample, les tanins sont présents mais soyeux.

Il accompagne à merveille les viandes rouges, la venaison et les fromages au grand caractère. Garde potentielle de 10 ans.



Grillette®

Les horlogers du vin®

Domaine De Cressier
Depuis 1884



Malbec Vernissage “Les Palins”

CHF 42.00

Millésime 2018.

100% Malbec, barriques 18 mois.

Robe rouge grenat soutenue et profonde. Belle harmonie entre les notes de petits fruits rouges, de sureau noir et d'épices. La bouche est ronde, ample et souple, d'une grande richesse aromatique, mariant à nouveau fruits rouges et épices.

Il accompagne admirablement les viandes rouges, le gibier et les fromages mûrs de tous types. Garde potentielle de 10 ans.