

Grillette® *Les horlogers du vin*®

Domaine De Cressier
Depuis 1884

Non Filtré 2021

CHF 15.50

Chasselas Non Filtré 2021

Spécialité neuchâteloise par excellence, le Neuchâtel Non Filtré se distingue par un caractère bien typé.

Un vin aromatique, particulier par sa couleur troublee, son pétillant et sa grande fraîcheur. Il vous surprendra avec ses saveurs exotiques.

Bien frais pour l'apéritif, il se marie également à merveille avec les asperges, les plats à base de poissons du lac, la choucroute, des fromages frais et mi-durs ou encore la traditionnelle fondue moitié-moitié.

Sa conservation est très bonne et il peut encore se déguster plusieurs mois après sa mise en bouteille.



Grillette®

Les horlogers du vin®

Domaine De Cressier
Depuis 1884

Chasselas Classique

CHF 14.00

Millésime 2019.

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.



Grillette®

Les horlogers du vin®

Domaine De Cressier
Depuis 1884



Chasselas Premier “Blanc des Roches”

CHF 18.00

Millésime 2022.

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

Chasselas Réserve “Les Chapelets”

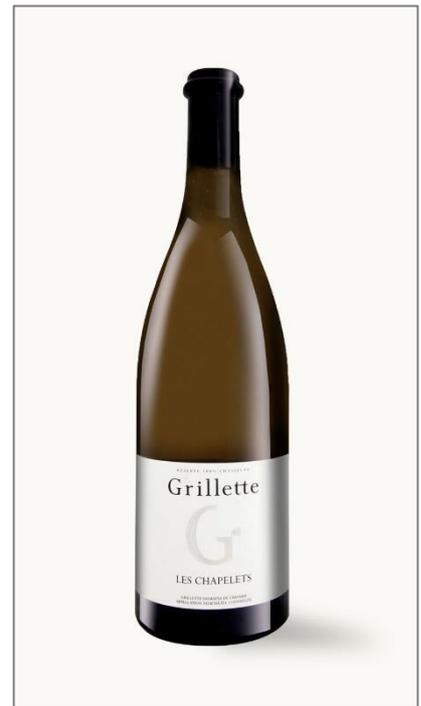
CHF 21.00

Millésime 2020.

100% Chasselas, barriques 12 mois.

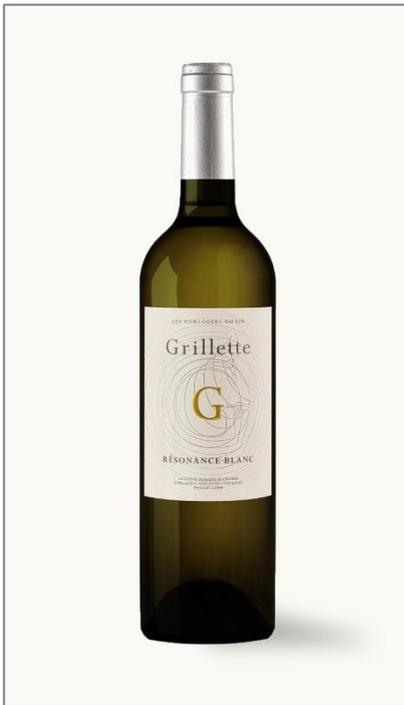
Robe jaune pâle. Au nez, développement d'arômes vanillé. L'élevage en barriques se fait sentir très légèrement et apporte un parfait équilibre à ce 100% chasselas.

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



Grillette® *Les horlogers du vin*®

Domaine De Cressier
Depuis 1884



“Résonance” Blanc de Noir

CHF 23.50

Millésime 2022.

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 merveille, les poissons et la cuisine asiatique.

Grillette®

Les horlogers du vin®

Domaine De Cressier
Depuis 1884

Sauvignon Blanc Premier “Les Caderosses”

CHF 28.00

Millésime 2022.

Une partie élevée en cuve inox, une partie en barriques 6 mois.

Robe cristalline, jaune pâle avec de beaux reflets verts. Les arômes sont fins mais explosifs! Parfums de sureau, cassis et lychees. En bouche, une magnifique vivacité, une belle expression des arômes et une agréable longueur sont la quintessence d'un sauvignon blanc d'une grande noblesse.

Idéal en apéritif, les sushis, les poissons et crustacés, comme les fromages de chèvre.



Grillette® *Les horlogers du vin*®

Domaine De Cressier
Depuis 1884

Riesling Premier « Beauregards »

CHF 28.00

100% Riesling – 2018

Barriques 6 mois, il développe une très belle richesse au nez, où les arômes citronnés et pétrolés se mélangent parfaitement.



Grillette®

Les horlogers du vin®

Domaine De Cressier
Depuis 1884



Viognier Premier “Les Guillemberts”

CHF 28.00

Millésime 2020.

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.

Grillette®

Les horlogers du vin®

Domaine De Cressier
Depuis 1884



Chardonnay Réserve “Les Chipres en Vents”

CHF 38.00

Millésime 2022.

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

Chenin Blanc « Le Beauregard »

CHF 28.00

Millésime 2021/2022

100% Chenin Blanc, partiellement élevé en barrique.

Robe jaune citron. Au nez, développement des arômes complexes de fruits jaunes, fruits secs, agrumes et fleurs blanches.

Un vin vif et nerveux qui accompagne à merveille crustacés, poissons et cuisine asiatique. Garde potentielle de 6-8 ans.

VdP des Trois Lacs



Grillette®

Les horlogers du vin®

Domaine De Cressier
Depuis 1884

Œil de Perdrix Premier “Œil-des-Roches”

CHF 19.00

Millésime 2021.

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 Gris Premier “Les Guillemberts”

CHF 28.00

Millésime 2022.

100% Pinot Gris, barriques 12 mois.

Robe cristalline et jaune claire avec d'élégants reflets ambrés. 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

Cabernet Franc Passerillé Vernissage “Les Palins”

CHF 53.00

Millésime 2021.

100% Cabernet Franc, barriques 18 mois.

Le raisin est vendangé en cagette, il est séché avant d’être pressé. La macération et la fermentation se fait en barrique ouverte, sur une période de 3 semaines.

Robe rouge grenat bien soutenu et brillante. Il dégage des arômes de noix, de café, de prune cuite très intense. Très ample et charpenté avec des tanins fins et bien soutenus. En bouche, le rappel des fruits rouges très mûrs exprime d’une richesse extraordinaire.

Il accompagne admirablement les viandes rouges, la venaison et les fromages au grand caractère et les fromages bleus. Se distingue prodigieusement avec moelleux au chocolat.



Grillette®

Les horlogers du vin®

Domaine De Cressier
Depuis 1884



Synergie Rouge – Assemblage

CHF 26.00

Millésime 2020

Pinot Noir / Cabernet Franc / Merlot, élevage barrique.

Cette cuvée, assemblage de Pinot Noir, Cabernet Franc et Merlot, témoigne de la synergie qui peut s'opérer entre différents cépages.

Vinifié de manière traditionnelle, élevé en partie en barrique de chêne français, ce vin développe des arômes de petits fruits rouges s'alliant avec de subtiles notes boisées et épicées.

Idéal en accompagnement de viandes rouges, en sauces ou grillées.

Température de service conseillée: 14°-16°

Grillette®

Les horlogers du vin®

Domaine De Cressier
Depuis 1884



Pinot Noir Classique

CHF 18.00

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°

Grillette® *Les horlogers du vin*®

Domaine De Cressier
Depuis 1884

Pinot Noir SiGnature

CHF 22.00

Millésime 2019.

100% Pinot Noir, barriques 12 mois.

Robe rouge tuilée. Au nez, développement d'épices, de cuir et fruits rouges.

Il accompagne à merveille les viandes rouges grillées, le gibier et les fromages.

Température de service conseillée: 14°-16°



Grillette® *Les horlogers du vin*®

Domaine De Cressier
Depuis 1884



Pinot Noir Premier “Noir des Roches”

CHF 28.00

Millésime 2019/2020.

100% Pinot Noir, barriques 12 mois.

Robe riche et brillante, d'un rouge rubis profond. Élegant 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.

Grillette®

Les horlogers du vin®

Domaine De Cressier
Depuis 1884



Galotta “Les Roches”

CHF 26.00

Millésime 2021.

100% Galotta, barriques 12 mois.

Nouveau cépage. Croisement effectué à l'école de Changins, entre le Gamay et l'Ancellotta.

Robe rouge très colorée et puissante. Au nez, développement de mûres, cassis et d'épices.

Il accompagne à merveille les plats italiens et les grillades en tous genres. Garde potentielle de 3 à 5 ans.

Grillette®

Les horlogers du vin®

Domaine De Cressier
Depuis 1884



Divico « Beauregards »

CHF 28.00

Millésime 2020

100% Divico, élevage barrique.

Issu du croisement entre le gamaret et le bronner, le Divico a été développé par Agroscope à Changins en 1996.

Doté d'une résistance élevée au mildiou, à l'oïdium et à la pourriture grise, le divico est d'autant plus intéressant que, bien vinifié, il donne un vin aux notes de cerises noires, de mûres et d'épices. Il est le compagnon idéal de plats à base de viande rouge.

Température de service conseillée: 14°-16°

VDP des Trois Lacs

Grillette®

Les horlogers du vin®

Domaine De Cressier
Depuis 1884

Pinot Noir Réserve “Graf Zeppelin”

CHF 45.00

Millésime 2020.

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.



Grillette®

Les horlogers du vin®

Domaine De Cressier
Depuis 1884

Malbec – Merlot Premier “Les Palins – Les Clous”

CHF 29.00

Millésime 2022.

50% Malbec, 50% Merlot. Barriques 12 mois.

Robe grenat foncé et brillante. Belle harmonie entre les parfums de petits fruits, de sureau noir et pruneau. Grande richesse en bouche.

Il accompagne parfaitement les viandes rouges, le gibier, la cuisine asiatique et les fromages mûrs de tous types. Garde potentielle de 5 à 7 ans.



Grillette® *Les horlogers du vin*®

Domaine De Cressier
Depuis 1884



Cabernet Franc Premier “Les Palins”

CHF 26.00

Millésime 2018.

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

Brut Oeil-de-Perdrix

CHF 29.50

Non millésimé.

100% Pinot Noir, méthode traditionnelle.

Un vin pétillant d'une grande richesse et d'une noble fraîcheur.

Il est l'idéal en apéritif comme avec un excellent brunch dominical.

