

DOMAINE SAINT-SÉBASTE VINI DEMETER



« VOGLIO PRESERVARE I
CLASSICI METODI E
SVILUPPARNE DEI NUOVI ».

ELODIE KUNTZER



Domaine Saint-Sébastien
Neuchâtel Blanc AOC
Svizzera
75 cl



Domaine Saint-Sébastien
Cail-de-Perdrix, Neuchâtel AOC
Svizzera
75 cl



Domaine Saint-Sébastien
Pinot Noir Neuchâtel AOC
Svizzera
75 cl



Il vigneto Saint-Sébastien di Jean-Pierre Kuntzer, si trova nel paesino viticolo di Saint-Blaise, al di sopra del maestoso lago di Neuchâtel, circondato da vecchi vigneti. Dal 2012, Jean-Pierre ha convertito la sua produzione e, da allora, si è orientato ai principi dell'agricoltura biodinamica e alle direttive Demeter. Tuttavia, egli non si è occupato solo di coltivare piante sane, ma anche della nuova generazione che dovrà portare avanti la sua filosofia. Infatti, sua figlia Elodie, enologa qualificata presso la scuola universitaria di viticoltura ed enologia di Changins, prenderà a poco a poco il timone dell'azienda e indirizzerà il vigneto verso un sano futuro.



PROFILO DEL GUSTO VINO BIANCO

Domaine Saint-Sébastien Neuchâtel Blanc AOC

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Delicato bouquet di fiori bianchi, fiori di tiglio e mele verdi. Al gusto vivace, con note di uva spina, brioche, melone Galia, delicati sentori di agrumi e una fantastica mineralità. Retrogusto leggero e fresco.

PROFILO DEL GUSTO VINO ROSATO

Domaine Saint-Sébastien Cail-de-Perdrix, Neuchâtel AOC

Vino dal colore rosso salmone. Aroma intenso di bacche. Al gusto ricco di fragole, mirtilli e sentori di menta selvatica. Buona freschezza con retrogusto medio. Eccellente come aperitivo, carni bianche, piatti freddi e asiatici.

PROFILO DEL GUSTO VINO ROSSO

Domaine Saint-Sébastien Pinot Noir Neuchâtel AOC

Vino dal colore rosso salmone. Aroma intenso di bacche. Al gusto ricco di fragole, mirtilli e sentori di menta selvatica. Buona freschezza con retrogusto medio. Eccellente come aperitivo, carni bianche, piatti freddi e asiatici.