



Action vin 2022

Existant depuis plusieurs années déjà, notre « action vin » est d'abord une action rotarienne qui contribue à un projet soutenu par notre club. Mais c'est aussi pour vous la possibilité d'obtenir des vins originaux et de qualité à un prix intéressant.

En 2022, la commission de l'Action vins ne s'est pas retrouvée, mais une proposition a été faite de mener l'action avec les vins qui seront servis lors de la soirée caritative du samedi 7 mai, au Théâtre du Passage.

Il s'agit de 2 vins du Domaine de Chambleau : le Chardonnay 2020 et le Métissage 2020.

Le Domaine de Chambleau nous propose un prix très concurrentiel, cela permet de vous vendre ces vins à un prix raisonnable, et d'apporter un joli soutien à l'action « Aidons à protéger nos enfants de la violence sur internet », qui sera par ailleurs bénéficiaire de cette soirée caritative.

Vin N° 1

Domaine de Chambleau, Chardonnay 2020

Prix : Fr. 192.- le carton de 6 bouteilles de 75 cl

Chardonnay 2020

Terroir : Assemblage de trois parcelles soit « le Loclat », « la Saunerie » et « les Dortines ».

Vinification : Elevage en pièce de chêne durant 1 an.

Notes de dégustation : Son nez typé et puissant développe des arômes d'abricot, masepain, toast, et noisette. La bouche est ample, riche et minérale. Sa finale est longue et racée.

Accord mets-vin : Se déguste à l'apéritif, avec un fromage ou un poisson.

Conservation : 2 à 8 ans. Il développe ses arômes et atteint sa plénitude après deux ans en cave.

Particularités : Le blanc emblématique de Chambleau !

Vin N° 2

Métissage 2020

Assemblage de Gamaret et Garanoir

Prix : Fr. 198.- le carton de 6 bouteilles

Terroir : Moraine sableuse et graveleuse de nos parcelles « Le Rosy et « Les Dortines » :

Vinification : Vendange relativement tardive et vinification en barrique durant 12 mois.

Notes de dégustation : Au nez, arômes de cassis et d'épices, soutenu par un chêne qui sait se faire discret. Long en bouche, grande souplesse malgré des tanins serrés.

Accord mets-vin : Vin concentré, coloré et corsé, il se marie parfaitement avec les viandes rouges, la chasse notamment.

Conservation : Jusqu'à 10 ans.

Particularités : Ce cru fut baptisé « Cuvée Pénélope » en l'honneur de la fille cadette de la famille Burgat depuis 2001.



Bulletin de commande à renvoyer à :

**Edmée Rembault, ch. Bel Air 49, 2000 Neuchâtel ou à enecker@bluemail.ch
avant le 14 mai 2022 s'il vous plaît**

Nom Prénom

Adresse

Vin N° 1 (Domaine de Chambleau, Chardonnay 2020)

..... carton(s) de 6 bouteilles à Fr. 192.-

Vin N° 2 (Domaine de Chambleau, Métissage 2020)

..... carton(s) de 6 bouteilles à Fr. 198.-

Date et signature :