



le Vin autrement...  
CAVEAU-DÉGUSTATION | DIMITRI ENGEL VINS



Rénové en 2009, le Caveau vous accueille tous les vendredis de 18h00 à 21h00 à la découverte de tout l'assortiment des vins issus de notre encavage, accompagnés d'amuses-bouches délicieux et originaux de la maison.

Venez passer un moment de détente dans un décor unique, une ambiance conviviale et contemporaine.

Les familles sont les bienvenues, un espace ludique et chaleureux est à la disposition des enfants, afin que tout le monde y trouve son bonheur.

Nous nous réjouissons de vous rencontrer prochainement et mettrons tout en œuvre pour vous satisfaire.

#### LE CAVEAU-DÉGUSTATION

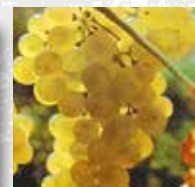
Vendredi sur réservation de 18h00 à 21h00

#### DIMITRI ENGEL VINS

Rue Daniel-Dardel 17 | 2072 Saint-Blaise

T +41 32 753 29 46 | Natel +41 79 216 97 37

e-mail : dimitri@engel-vins.ch | www.engel-vins.ch



**PRIX COURANT**

**DIMITRI ENGEL VINS**

## CHASSELAS

D'un or cristallin au bouquet fruité et floral, le vin d'apéritif par excellence! 🍷 *Apéritif, poissons, mets aux fromages.*

### “LE 9”

Sélectionné dans les meilleures parcelles de Chasselas et élevé pendant 12 mois dans un œuf en béton qui lui laisse exprimer tout son fruit et sa minéralité. 🍷 *Apéritif, viandes blanches, fromages frais.*

### “L'INVISIBLE”

Vin issu de vieilles vignes de Chasselas (400g/m<sup>2</sup>). Elevage de 9 à 12 mois en assemblage de barriques. Subtil équilibre entre le bois et le vin. 🍷 *Poissons, mets aux fromages.*

### “L'ESPIÈGLE”

Chasselas brut élaboré 9 mois par une prise de mousse selon la méthode traditionnelle. Etiquette créée par le garçon de la maison. 🍷 *Apéritif, vin de fêtes, huîtres, fruits de mer.*

## SAUVIGNON BLANC

Cépage à petites grappes, cueillies à parfaite maturité rappelant le cassis ou le buis. 🍷 *Poissons, fromages.*

### “AILLEURS”

Sauvignon blanc élevé en barrique, donnant de la complexité au vin. Potentiel de garde intéressant. 🍷 *Poissons, fromages, foie gras en torchon.*

## VIOGNIER

Planté en 2011 sur la commune de la Tène. Cépage aux notes d'abricot, de pêche voire de caramel. 🍷 *Poissons, Tapas, Sushis.*

### “ELLES”

Assemblage de cépages : 60% sauvignon blanc, 40% viognier, 350g/m<sup>2</sup>. Légèrement doux. Etiquette dessinée par les 3 filles de la maison! 🍷 *Foie gras, Tapas.*

## OEIL-DE-PERDRIX (PRIX EXCELLENCE 2020)

Issu d'une légère macération du Pinot Noir, reconnaissable à sa robe saumonée. La renommée de notre canton! 🍷 *Terrines, poissons en sauce.*

## PERDRIX BLANCHE

Exclusivité neuchâteloise issue de Pinot Noir. Immédiatement pressé à la vendange. 🍷 *Terrines, viandes blanches.*

## PINOT NOIR

Race et noblesse, d'une robe pourpre, bouquet subtil de petits fruits rouges (fraises et mûres). 🍷 *Viandes, volailles, steaks de thon, plateau de fromages.*

### “L'EMPREINTE”

Pinot Noir provenant de vieilles vignes. Elevé entre 12 et 18 mois d'un assemblage de barriques neuves ainsi que d'anciennes de 2 à 3 ans. 🍷 *Agneau, viandes rouges, fromages.*

### “VELOURS NOIR” EDITION LIMITÉE

Galotta barrique. Dernière création du vigneron, issu du croisement Ancelotta X Gamay. Vin corsé, très coloré, arômes d'épices avec des notes confiturées de mûres, voir de réglisse. 🍷 *Viandes rouges, chasse.*

## PRIX COURANT | COMMANDE

TVA incluse

### CHASSELAS AOC NEUCHÂTEL

_____ La bouteille	75 cl	CHF	11.80
_____ Le tête-à-tête (vis)	50 cl	CHF	8.40
_____ “Le 9” (Chasselas)	75 cl	CHF	18.00
_____ “L'Invisible” (Chasselas barrique)	75 cl	CHF	16.50
_____ “L'Espiegle” (mousseux)	75 cl	CHF	24.00

### SAUVIGNON BLANC

_____ Le tête-à-tête	50 cl	CHF	12.30
_____ Barrique “Ailleurs”	50 cl	CHF	15.80

### VIOGNIER AOC NEUCHÂTEL

_____ Le tête-à-tête	50 cl	CHF	17.00
----------------------	-------	-----	-------

### ASSEMBLAGE DE CÉPAGES VIN DE PAYS DES TROIS LACS SAUVIGNON BLANC ET VIOGNIER

_____ “Elles”	75 cl	CHF	25.00
_____ “Elles”	50 cl	CHF	17.00

### OEIL-DE-PERDRIX AOC NEUCHÂTEL

_____ La bouteille	75 cl	CHF	17.20
_____ Le tête-à-tête (vis)	50 cl	CHF	11.80

### PERDRIX BLANCHE AOC NEUCHÂTEL

_____ La bouteille	75 cl	CHF	17.50
_____ Le tête-à-tête (bouchon)	50 cl	CHF	12.30

### PINOT NOIR AOC NEUCHÂTEL

_____ La bouteille	75 cl	CHF	17.20
_____ Le tête-à-tête (vis)	50 cl	CHF	11.80
_____ Le tête-à-tête (bouchon)	50 cl	CHF	12.30
_____ Magnum	150 cl	CHF	37.00
_____ “L'Empreinte” (Pinot Noir barrique)	75 cl	CHF	26.00
_____ “L'Empreinte” (Pinot Noir barrique)	50 cl	CHF	18.00

### GALOTTA “VELOURS NOIR” VIN DE PAYS DES TROIS LACS

_____ La bouteille	75 cl	CHF	29.00
--------------------	-------	-----	-------

Nos vignes sont cultivées selon les normes de la production intégrée.

### CONDITIONS

Rabais de 2% pris en cave paiement comptant.  
Livraison gratuite à domicile (dans le canton de Neuchâtel) à partir d'une commande minimum de CHF 100.00

### HEURES D'OUVERTURE DE LA CAVE

Vendredi de 17h à 18h30 | Samedi matin de 10h30 à 12h  
ou sur rendez-vous au +41 32 753 29 46

### DIMITRI ENGEL VINS

Rue Daniel-Dardel 17 | 2072 Saint-Blaise  
T +41 32 753 29 46 | Natel +41 79 216 97 37  
e-mail : dimitri@engel-vins.ch | www.engel-vins.ch