

Domaine Château de Vaumarcus Pinot Noir Barrique

| | |
|--|--|
| Désignation du vin | Domaine Château de Vaumarcus Pinot Noir Barrique |
| Millésime | 2014 |
| Appellation d'origine contrôlée | Neuchâtel |
| Cépage | Pinot Noir |
| Elevage | 12 mois en barrique |
| Description du vin | Robe très soutenue ourlée de pourpre, avec reflets noirs, Expression dominée par le fruit ; cerises noires, mûres, framboises. Notes d'épices d'empyreumatiques que souligne le discret toasté-vanillé des barriques. En bouche, tendre, ample avec des tanins bien ennotés accompagnant bien la matière. En finale très long. |
| Accompagnement | Viandes rouges, chasse et plateaux de fromages. |
| Degré alcoolique | 13.0 % Vol. |
| Température de service | 14 - 18° C |
| Garde | jusque à 10 ans |
| Situation géographique | Commune Vaumarcus, situées entre 450 et 500 m. |
| Description du sol | à galets calcaires locaux, enrichis par le glaciaire alpin et la variété de ses roches minérales. |
| Age moyen de la vigne | 25 ans |
| Système de culture | Guyot mi-haute |
| Production intégrée | toutes les parcelles |
| Vendanges | fin septembre à début octobre, exclusivement à la main |
| Production au m2 | 0.450 kg/m2 |
| Présentation | Bouteille 150cl, 75 cl, 50 cl et 37,5 cl neuchâteloise |
| Bouchage | 75 cl et 50 cl Liège, 37,5 cl vis |
| Emballage | 75cl et 50cl en carton de 6 bouteilles et 37,5cl carton de 12 bouteilles |