

Domaine Château de Vaumarcus Pinot Noir Classique

Désignation du vin	Domaine Château de Vaumarcus Pinot Noir Classique
Millésime	2015
Appellation d'origine contrôlée	Neuchâtel
Cépage	Pinot Noir
Description du vin	Robe rubis soutenue, avec des reflets noirs brillant. Expression dominée par le fruit ; cerises noires, mûres, framboises aromatiques. La bouche est d'abord légèrement tendue puis rapidement chaleureuse avec des tanins modérés et bien arrondis. En finale, une finesse remarquable.
Accompagnement	Grand vin de repas s'accordant très bien aux viandes rouges, grillades, poissons, aux volailles et aux fromages.
Degré alcoolique	13.0 % Vol.
Température de service	14 - 16° C
Garde	jusque à 5 ans

Situation géographique	Commune Vaumarcus, situées entre 450 et 500 m.
Description du sol	à galets calcaires locaux, enrichis par le glacier alpin et la variété de ses roches minérales.
Age moyen de la vigne	26 ans
Système de culture	Guyot mi-haute
Production intégrée	toutes les parcelles
Vendanges	fin septembre à début octobre
Production au m2	0.480 kg/m2
Présentation	Bouteille 75 cl neuchâteloise
Bouchage	Liège
Emballage	Carton de 6 bouteilles