

Châtenay Pinot Gris

Désignation du vin	Châtenay, Pinot Gris
Millésime	2015
Appellation d'origine contrôlée	Neuchâtel
Cépage	Pinot Gris
Description du vin	Robe d'un jaune or soutenu, dont les reflets légèrement ambrés et orangés s'amplifient avec l'âge. Expression soutenue avec des notes d'abricot, de coing, de citron, de fruits légèrement confits, de cannelle. La bouche est complexe, racée, généreuse en extrait et ample en finale.
Accompagnement	Apéritif, poissons à chair fine, saumon, fruits de mer, cuisine exotique, viandes blanches, asperges et même certains fromages de brebis.
Degré alcoolique	13.0 % Vol.
Température de service	12 - 14° C
Garde	1 à 5 ans

Situation géographique	Communes de Boudry, Vaumarcus et St-Aubin situées entre 430 et 450 m.
Description du sol	à galets calcaires locaux, enrichis par le glacière alpin et la variété de ses roches minérales.
Age moyen de la vigne	18 ans
Système de culture	Guyot mi-haute
Production intégrée	partiellement
Vendanges	fin septembre à début octobre, exclusivement à la main
Production au m2	0.530 kg/m2
Présentation	Bouteille 75 cl flûte neuchâteloise brune
Bouchage	Liège Diam
Emballage	Carton de 6 bouteilles