

## Châtenay Pinot Noir Barrique

<b>Désignation du vin</b>	<b>Châtenay, Pinot Noir Barrique</b>
<b>Millésime</b>	2014
<b>Appellation d'origine contrôlée</b>	Neuchâtel
<b>Cépage</b>	Pinot Noir
<b>Elevage</b>	12 mois en barriques
<b>Description du vin</b>	Robe très soutenue ourlée de pourpre, avec reflets noirs, Expression dominée par le fruit ; cerises noires, mûres, framboises. Notes d'épices d'empyreumatiques qui souligne le discret toasté-vanillé des barriques. En bouche tendre, ample avec des tannins bien ennotés accompagnant bien la matière. Très longue finale.
<b>Accompagnement</b>	Viandes rouges, chasses, plateaux de fromages.
<b>Degré alcoolique</b>	13.0 % Vol.
<b>Température de service</b>	14 - 18° C
<b>Garde</b>	jusque à 10 ans

---

<b>Situation géographique</b>	Commune Vaumarcus, situées entre 450 et 500 m.
<b>Description du sol</b>	à galets calcaires locaux, enrichis par le glaciaire alpin et la variété de ses roches minérales.
<b>Age moyen de la vigne</b>	25 ans
<b>Système de culture</b>	Guyot mi-haute
<b>Production intégrée</b>	toutes les parcelles
<b>Vendanges</b>	fin septembre à début octobre, exclusivement à la main
<b>Production au m2</b>	0.450 kg/m2
<b>Présentation</b>	Bouteille 75 cl neuchâteloise
<b>Bouchage</b>	75 cl Liège
<b>Emballage</b>	Carton de 6 bouteilles