

Domaine Château de Vaumarcus Pinot Gris

Désignation du vin	Domaine Château de Vaumarcus Pinot Gris Barrique
Millésime	2015
Appellation d'origine contrôlée	Neuchâtel
Cépage	Pinot Gris
Elevage	12 mois en barrique
Description du vin	Robe d'un jaune or soutenu, dont les reflets légèrement ambrés s'amplifient avec l'âge. Expression soutenue avec des notes d'abricot, de coing, de citron, de cannelle. Notes soulignées par le vanillé-toasté des barriques. La bouche est complexe, racée, généreuse et en ampleur.
Accompagnement	Apéritif, poissons à chair fine, saumon, fruits de mer, cuisine exotique, foie gras, viandes blanches, asperges et même certains fromages de brebis.
Degré alcoolique	13.0 % Vol.
Température de service	12 - 14° C
Garde	2 à 5 ans
Situation géographique	Commune Vaumarcus, situées entre 450 et 500 m.
Description du sol	substrat d'une grande finesse : 50 à 90 cm de sol directement sur la roche. Conditions extrêmes pour la vigne qui produit naturellement peu.
Age moyen de la vigne	17 ans
Système de culture	Guyot mi-haute
Production intégrée	toutes les parcelles
Vendanges	mi-octobre, exclusivement à la main
Production au m2	0.520 kg/m2
Présentation	Bouteille 75 cl neuchâteloise
Bouchage	Liège
Emballage	Carton de 6 bouteilles