

Domaine Château de Vaumarcus Chardonnay

Désignation du vin	Domaine Château de Vaumarcus Chardonnay Barrique
Millésime	2015
Appellation d'origine contrôlée	Neuchâtel
Cépage	Chardonnay
Elevage	12 mois en barrique
Description du vin	Robe jaune clair aux légers reflets verts argentés. Intense expression fruitée. Notes d'ananas, d'agrumes de fleurs blanches et d'épices avec une touche minérale. L'attaque est d'abord tendue, puis ample avec beaucoup de fraîcheur. Belle longueur en bouche.
Accompagnement	Apéritif, crustacés, poissons à chair fine, coquillages, viandes blanches (poulet fermier).
Degré alcoolique	13.0 % Vol.
Température de service	12 - 14° C
Garde	1 à 5 ans
Situation géographique	Commune Vaumarcus située 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	19 ans
Système de culture	Guyot mi-haute
Production intégrée	toutes les parcelles
Vendanges	mi-octobre, exclusivement à la main
Production au m2	0.550 kg/m2
Présentation	Bouteille 75 cl neuchâteloise
Bouchage	Liège
Emballage	Carton de 6 bouteilles