

## Domaine Château de Vaumarcus Chasselas

<b>Désignation du vin</b>	<b>Domaine Château de Vaumarcus Chasselas</b>
<b>Millésime</b>	2015
<b>Appellation d'origine contrôlée</b>	Neuchâtel
<b>Cépage</b>	Chasselas
<b>Description du vin</b>	Robe jaune clair aux légers reflets verts. Expression délicate, fine et fruitée, avec des notes florales. Une pointe carbonique soutient ses arômes de tilleul.
<b>Accompagnement</b>	Vin d'apéritif, idéal avec poissons, crustacés et mets au fromage (fondue, raclette).
<b>Degré alcoolique</b>	11.5 % Vol.
<b>Température de service</b>	10 - 12° C
<b>Garde</b>	1 à 2 ans

---

<b>Situation géographique</b>	Commune Vaumarcus située entre 450 et 500 m.
<b>Description du sol</b>	Substrat d'une grande finesse : 50 à 90 cm de sol directement sur la roche. Conditions extrêmes pour la vigne qui produit naturellement peu.
<b>Age moyen de la vigne</b>	27 ans
<b>Système de culture</b>	Guyot mi-haute
<b>Production intégrée</b>	toutes les parcelles
<b>Vendanges</b>	fin septembre à début octobre
<b>Production au m2</b>	0.750 kg/m2
<b>Présentation</b>	Bouteille 75 cl neuchâteloise
<b>Bouchage</b>	Liège Diam
<b>Emballage</b>	Carton de 6 bouteilles