

## Châtenay Cuvée Réservee

<b>Désignation du vin</b>	<b>Châtenay, Cuvée Réservee</b>
<b>Millésime</b>	2015
<b>Appellation d'origine contrôlée</b>	Neuchâtel
<b>Cépage</b>	Pinot Noir
<b>Description du vin</b>	Robe rubis soutenue, avec des reflets noirs. Expression à dominante fruitée, notes de framboises et de cerises mûres, de cassis, de poivre noir et de fumée traduisant le terroir calcaire dont il est issu. La bouche est racée, d'abord légèrement tendue, puis rapidement chaleureuse, ample, avec des tanins modérés, fins et rémanents.
<b>Accompagnement</b>	Grand vin de repas s'accordant très bien aux viandes rouges, aux fromages à pâte dure et mi-dure.
<b>Degré alcoolique</b>	13.0 % Vol.
<b>Température de service</b>	14 - 18° C
<b>Garde</b>	1 à 5 ans
<hr/>	
<b>Situation géographique</b>	Vaumarcus et St-Aubin, situées entre 430 et 450 m.
<b>Description du sol</b>	à galets calcaires locaux, enrichis par le glacier alpin et la variété de ses roches minérales.
<b>Age moyen de la vigne</b>	30 ans
<b>Système de culture</b>	Guyot mi-haute
<b>Production intégrée</b>	majoritairement
<b>Vendanges</b>	fin septembre à début octobre, à la main
<b>Production au m2</b>	0.480 kg/m2
<b>Présentation</b>	Bouteille 75 cl et 37,5 cl neuchâteloise
<b>Bouchage</b>	Liège Diam, 37,5 cl vis
<b>Emballage</b>	Carton de 6 bouteilles, 37,5 cl carton de 12 bouteilles