

Châtenay Griffus

Désignation du vin	Châtenay, Griffus
Millésime	2014
Appellation d'origine contrôlée	Neuchâtel
Cépage	65 % Gamaret, 35 % Garanoir
Description du vin	C'est une robe de couleur brillante, foncée et profonde, qui se présente à l'oeil. En bouche une attaque prononcée et des tannins bien structurés mais très fins et tendres. En finale, très belle surprise de cet excellent assemblage.
Accompagnement	Grand vin de repas s'accordant très bien aux viandes rouges, chasses, aux fromages.
Degré alcoolique	13.0 % Vol.
Température de service	15 - 18° C
Garde	jusqu'à 5 ans

Situation géographique	Vaumarcus, Bevaix et Cortaillod, situées entre 430 et 450 m.
Description du sol	Vaumarcus : substrat d'une grande finesse: 50 à 90 cm de sol directement sur la roche. Conditions extrêmes pour la vigne qui produit naturellement peu. Bevaix et Cortaillod : à galets calcaires locaux, enrichis par le glacier alpin et la variété de ses roches minérales.
Age moyen de la vigne	15 ans
Système de culture	Guyot mi-haute et cordon royat
Production intégrée	100 %
Vendanges	début-octobre
Production au m2	0.620 kg/m2
Présentation	Bouteille 75 cl bourguignonne
Bouchage	Liège Diam
Emballage	Carton de 6 bouteilles