

Châtenay Francoeur Pinot Noir

Désignation du vin	Châtenay, Francoeur, Pinot Noir
Millésime	2015
Appellation d'origine contrôlée	Neuchâtel
Cépage	Pinot Noir
Description du vin	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.
Accompagnement	Grand vin de repas s'accordant très bien aux viandes rouges, aux fromages à pâte dure et mi-dure.
Degré alcoolique	13.0 % Vol.
Température de service	14 - 18° C
Garde	1 à 5 ans

Situation géographique	Vaumarcus et St-Aubin, situées entre 430 et 450 m.
Description du sol	à galets calcaires locaux, enrichis par le glacière alpin et la variété de ses roches minérales.
Age moyen de la vigne	30 ans
Système de culture	Guyot mi-haute
Production intégrée	majoritairement
Vendanges	fin septembre à début octobre, à la main
Production au m2	0,480 kg/m2
Présentation	Bouteille 50 cl bordelaise
Bouchage	BVS (vis)
Emballage	Caisse de 15 bouteilles