

## Châtenay Francoeur Blanc

<b>Désignation du vin</b>	<b>Châtenay, Francoeur, Blanc</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 tilleul. Expression délicate, fine et fruitée, avec des notes de citron, de craie, de tilleul et une touche minérale. En bouche, il est éveillé, frais et fringant.
<b>Accompagnement</b>	Vin d'apéritif, il prépare le palais pour la suite du repas. Il s'accorde idéalement aux poissons à chair fine, aux crustacés, aux 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>	Communes du littoral ouest de Neuchâtel situées entre 430 et 500 m.
<b>Description du sol</b>	à galets calcaires locaux, enrichis par le glaciaire alpin et la variété de ses roches minérales.
<b>Age moyen de la vigne</b>	25 ans
<b>Système de culture</b>	Guyot mi-haute
<b>Production intégrée</b>	majoritairement
<b>Vendanges</b>	fin septembre à début octobre
<b>Production au m2</b>	0.750 kg/m2
<b>Présentation</b>	Bouteille 50 cl bordelaise
<b>Bouchage</b>	BVS (vis)
<b>Emballage</b>	Caisse Vini de 15 bouteilles