

Châtenay Le Péchoire blanc

Désignation du vin	Châtenay, Le Péchoire blanc
Millésime	---
Appellation d'origine contrôlée	Neuchâtel
Cépage	Chasselas
Description du vin	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.
Accompagnement	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).
Degré alcoolique	11,5 % Vol.
Température de service	10 - 12° C
Garde	1 à 2 ans
<hr/>	
Situation géographique	Communes du littoral ouest de Neuchâtel situées entre 430 et 500 m.
Description du sol	à galets calcaires locaux, enrichis par le glacier alpin et la variété de ses roches minérales.
Age moyen de la vigne	25 ans
Système de culture	Guyot mi-haute
Production intégrée	majoritairement
Vendanges	fin septembre à début octobre
Production au m2	0.800 kg/m2
Présentation	Bouteille 50 cl bordelaise
Bouchage	BVS (vis)
Emballage	Caisse Vini de 15 bouteilles