

Châtenay Le Péchoire, blanc, Non Filtré

Désignation du vin	Châtenay, Le Péchoire, blanc, Non Filtré
Millésime	---
Appellation d'origine contrôlée	Neuchâtel
Cépage	Chasselas
Description du vin	Derrière son léger trouble, se devine une robe jaune clair aux reflets vert tilleul. Expression intense, au fruité soutenu, avec des notes d'agrumes (pamplemousse, citron), de fruits exotiques et une touche minérale, En bouche, il est fringant, vivace et rafraichissant.
Accompagnement	Vin d'apéritif, dont la fraîcheur et la vivacité mettent en appétit. Il s'accorde idéalement aux poissons à chair fine, aux crustacés, aux mets au fromage (fondue, raclette). Saison janvier-juin.
Degré alcoolique	11.5 % Vol.
Température de service	10° 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 glaciaire 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	sous le soleil d'octobre
Production au m2	800 g/m2
Présentation	Bouteille 50 cl bordelaise
Bouchage	BVS (vis)
Emballage	Caisse Vini de 15 bouteilles