

Domaine Château de Vaumarcus Chasselas

Désignation du vin	Domaine Château de Vaumarcus Chasselas
Millésime	2015
Appellation d'origine contrôlée	Neuchâtel
Cépage	Chasselas
Description du vin	Robe jaune clair aux légers reflets verts. Expression délicate, fine et fruitée, avec des notes florales. Une pointe carbonique soutient ses arômes de tilleul.
Accompagnement	Vin d'apéritif, idéal avec poissons, crustacés et mets au fromage (fondue, raclette).
Degré alcoolique	11.5 % Vol.
Température de service	10 - 12° C
Garde	1 à 2 ans

Situation géographique	Commune Vaumarcus située entre 450 et 500 m.
Description du sol	Substrat d'une grande finesse : 50 à 90 cm de sol directement sur la roche. Conditions extrêmes pour la vigne qui produit naturellement peu.
Age moyen de la vigne	27 ans
Système de culture	Guyot mi-haute
Production intégrée	toutes les parcelles
Vendanges	fin septembre à début octobre
Production au m2	0.750 kg/m2
Présentation	Bouteille 75 cl neuchâteloise
Bouchage	Liège Diam
Emballage	Carton de 6 bouteilles