

## Châtenay Œil-de-Perdrix

<b>Weinbeschrieb</b>	<b>Châtenay, Œil-de-Perdrix</b>
<b>Jahrgang</b>	2015
<b>Kontroll. Ursprungsbezeichnung</b>	Neuchâtel
<b>Traubensorte</b>	Pinot Noir
<b>Charakter</b>	Die Farbe widerspiegelt das Auge des Rebhuhns, lachsfarbig mit rosa Reflexen. Die Nase ist imposant mit einem reichhaltigen Ausdruck an roten Beeren. Der Gaumen ist rassig, zuerst verhalten aber schnell vollmundig mit einer einmaligen Spritzigkeit und Komplexität.
<b>Essensbegleiter</b>	Helles Fleisch, Fische und exotische Küche : der Œil-de-Perdrix ist einer der wenigen Weine mit dem Champagner der ein ganzes Essen begleiten kann.
<b>Alkoholgehalt</b>	13.0 % Vol.
<b>Trinktemperatur</b>	12 - 14° C
<b>Lagerfähigkeit</b>	1 bis 2 Jahre
<b>Geographische Lage</b>	Gemeinde Vaumarcus, liegt zwischen 450 et 500 m.
<b>Bodenbeschaffenheit</b>	Die dünne Erdschicht von 50 bis 90 cm mit einer grossen Finesse liegt direkt auf den Felsen. Extreme Bedingungen für die Reben, die dadurch aber natürlich kleine Erträge ergeben.
<b>Durchschnittsalter der Reben</b>	15 Jahre
<b>Erziehungssystem</b>	Guyot halbhoch
<b>Integrierte Produktion</b>	alle Parzellen
<b>Weinlese</b>	Ende September bis anfangs Oktober
<b>Ertrag pro m<sup>2</sup></b>	0.580 kg/m <sup>2</sup>
<b>Flascheninhalt und Form</b>	75 cl und 35 cl Neuenburger flûte braun
<b>Verschluss</b>	Kork Diam, 35 cl Drehverschluss
<b>Verpackungseinheiten</b>	6er Karton, 35 cl 12er Karton