

Domaine Château de Vaumarcus Œil de Perdrix

Weinbezeichnung	Domaine Château de Vaumarcus Œil de Perdrix
Jahrgang	2014
Kontoll. Ursprungsbezeichnung	Neuchâtel
Traubensorte	Pinot Noir
Charakter	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.
Essensbegleiter	Helles Fleisch, Fische und exotische Küche : der Œil-de-Perdrix ist einer der wenigen Weine mit dem Champagner der ein ganzes Essen begleiten kann.
Alkoholgehalt	13.0 % Vol.
Trinktemperatur	12 - 14° C
Lagerfähigkeit	1 bis 2 Jahre
Geographische Lage	Gemeinde Vaumarcus, liegt zwischen 450 et 500 m.
Bodenbeschaffenheit	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.
Durchschnittsalter der Reben	17 Jahre
Erziehungssystem	Guyot halbhoch
Integrierte Produktion	alle Parzellen
Weinlese	Ende September bis anfangs Oktober
Ertrag pro m²	0.600 kg/m ²
Flascheninhalt und Form	75 cl et 35 cl Neuenburger flûte braun
Verschluss	Naturkorken, 35 cl Drehverschluss
Verpackungseinheiten	6er Karton, 35 cl 12er Karton