

Châtenay Œil-de-Perdrix

Désignation du vin	Châtenay, Œil-de-Perdrix
Millésime	2014
Appellation d'origine contrôlée	Neuchâtel
Cépage	Pinot Noir
Description du vin	Sa robe est couleur «œil-de-perdrix», saumonée, avec des reflets roses. Le nez est marqué par une expression riche, avec des baies rouges et un léger confit. La bouche est racée, d'abord tendue, puis rapidement généreuse, pleine, avec une vivacité et une complexité remarquables.
Accompagnement	Viandes blanches, poissons et cuisine exotique : l'Oeil de-Perdrix est un des rares vins avec le champagne qui peut accompagner tout un repas.
Degré alcoolique	13.0 % Vol.
Température de service	12 - 14° C
Garde	1 à 2 ans
<hr/>	
Situation géographique	Vaumarcus, situées entre 430 et 450 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	15 ans
Système de culture	Guyot mi-haute
Production intégrée	partiellement
Vendanges	fin septembre à début octobre
Production au m2	0.680 kg/m2
Présentation	Bouteille 75 cl et 35 cl flûte neuchâteloise brune
Bouchage	Liège Diam, 35 cl vis
Emballage	Carton de 6 bouteilles, 35 cl carton de 12 bouteilles