

Châtenay Cuvée Réservee

Weinbezeichnung	Châtenay, Cuvée Réservee
Jahrgang	2015
Kontroll. Ursprungsbezeichnung	Neuchâtel
Traubensorte	Pinot Noir
Charakter	Leuchtendes und glänzendes rot. Intensiver und voller Geschmack nach Himbeeren, reifen Kirschen und Cassis-Note. Harmonische und ausgewogene Struktur mit einem brillanten Abgang.
Essensbegleiter	Dunkles Fleisch, Grilladen, Geflügel, Fisch mit markanter Sauce, Hart- und Halbhartkäse.
Alkoholgehalt	13.0 % Vol.
Trinktemperatur	14 - 18° C
Lagerfähigkeit	1 bis 5 Jahre
Geographische Lage	Vaumarcus und St-Aubin, liegen zwischen 430 und 450 m.
Bodenbeschaffenheit	Vaumarcus: 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. Saint-Aubin: Lokales Kalkgestein angereichert durch die alpinen Gletscher und die Vielfalt der mineralischen Felsen.
Durchschnittsalter der Reben	30 Jahre
Erziehungssystem	Guyot halbhoch
Integrierte Produktion	grösstenteils
Weinlese	Ende September bis anfangs Oktober, Handlese
Ertrag pro m²	0.480 kg/m ²
Flascheninhalt und Form	75 cl und 37,5 cl Neuenburger Flasche
Verschluss	Kork Diam, 37,5 cl Drehverschluss
Verpackungseinheiten	6er Karton, 37,5 cl 12er Karton