

Châtenay Griffus

Weinbezeichnung	Châtenay, Griffus
Jahrgang	2014
Kontroll. Ursprungsbezeichnung	Neuchâtel
Traubensorten	65 % Gamaret, 35 % Garanoir
Charakter	Das Auge präsentiert eine glänzende, dunkle und tiefe Farbe. Im Gaumen erlebt man einen Angriff von einem ausgeprägten Körper und gut strukturierten Tanninen, diese gleiten sehr fein und weich bis hinaus in die Flügel. Zum Finale bei den Krallen angelangt überzeugt diese ausgezeichnete Assemblage.
Essensbegleiter	Hervorragender Essensbegleiter, passt sehr gut zu dunklem Fleisch, Wildgerichten und Käse.
Alkoholgehalt	13.0 % Vol.
Trinktemperatur	15 - 18° C
Lagerfähigkeit	bis 5 Jahre

Geographische Lage	Vaumarcus, Bevaix, Cortaillod, zwischen 430 et 450 m/üM.
Bodenbeschaffenheit	Vaumarcus: Die dünne Erdsstratschicht 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. Bevaix und Cortaillod: Lokales Kalkgestein angereichert durch die alpinen Gletscher und die Vielfalt der mineralischen Felsen.
Durchschnittsalter der Reben	15 Jahre
Erziehungssystem	Guyot halbhoch und Cordon Royat
Integrierte Produktion	100 %
Weinlese	Anfangs Oktober
Ertrag pro m²	0.620 kg/m ²
Flascheninhalt und Form	75 cl Burgunderflasche
Verschluss	Kork Diam
Verpackungseinheiten	6er Karton