

Domaine Château de Vaumarcus Œil de Perdrix

Désignation du vin	Domaine Château de Vaumarcus 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. 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'Œil 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

Situation géographique	Commune Vaumarcus située entre 450 et 500 m.
Description du sol	substrat d'une grande finesse : 50 à 90 cm de sol directement sur la roche. Conditions extrêmes pour la vigne qui produit naturellement peu.
Age moyen de la vigne	17 ans
Système de culture	Guyot mi-haute
Production intégrée	toutes les parcelles
Vendanges	fin septembre à début octobre
Production au m2	0.600 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