Oeil de Perdrix 2024

Un rosé fruttato e raffinato, realizzato con uve Pinot Noir di Château d'Auvernier. Non è un vino di consumo occasionale (né rosso né bianco), ma un prodotto di qualità a sé stante. Nel calice si presenta color rosa salmone. Al naso profuma di lamponi freschi. Un vino meravigliosamente vivace!



Produttore	Caves du Château d'Auvernier
Categoria	Vino rosé
Paese	Svizzera
Regione	Neuenburg
Classificazione	AOC
Annata	2024
Dimensioni della bottiglia	38 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	8° - 10°
Invecchiamento	fino a 2027
Vitigni	Pinot Noir
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	350674
Adatto a	Aperitivi, Dessert, Carne alla griglia, Pesce, Piatti esotici

Vinificazione

L'Oeil de Perdrix fermenta a una temperatura controllata di 20°C. Il Pinot Noir viene fatto macerare sulle bucce per una sola notte, ottenendo le sue caratteristiche sfumature color salmone.

Terroir

Terreno calcareo, con una struttura da leggera a media, a basso contenuto di argilla. Le viti hanno in media 25 anni e crescono a 440-500 metri sul livello del mare.

Storia

A conduzione familiare da oltre 400 anni. Oggi lo Château d'Auvernier appartiene alla famiglia Grosjean, discendente diretta di Pierre Chambrier, che ricevette in dono la tenuta e le terre circostanti nel 1603, ampliandole e abbellendole in seguito. Il vino rosso chiaro di Neuchâtel prende il suo nome dall'occhio di pernice e tutti i vini con lo stesso nome di altri cantoni sono «copie» dell'originale.