



Neuchâtel-järven rannalla sijaitseva viinitila myy n. 60 hehtaarin viiniköynnösten tuotantoa. Caves du Château d'Auvernierillä on omia palstoja 16 hehtaaria, joiden lisäksi he viljelevät 24ha palstoja tilan ulkopuolella sekä ostavat 20ha sadon viljelijöiltä, joiden kanssa ovat toimineet jo useiden sukupolvien ajan. Château d'Auvernier on ollut saman perheen omistuksessa jo yli 400 vuotta, vuodesta 1603. Historian kulusta ja eri omistajista huolimatta linnan päätarkoitus on aina ollut viinin tuotanto. Tilan viljelemät rypäleet ovat Chasselas, Chardonnay, Pinot Gris, Sauvignon blanc, Pinot Noir, Gamaret

L'Oeil de Perdrix 2022

Oeil de perdrix on sveitsiläisten roséiden johtotähti, joka tehdään pinot noir-rypäleistä lyhyen maseroinnin avulla, yleensä yhden yön ajan. Tämä rosé on Neuchâtelin alueen tyyppiviini, jota usein matkitaan, mutta ei ainakaan vielä ole pystytty kopioimaan.

Se sopii kaikenlaisiin ruokiin, aperitiivistä jälkiruokiin. Ravintolassa se miellyttää sekä kala- että liharuokien kanssa, mahdollistaen saman viinin nauttimisen läpi menun ja yhdessä pöytäseurueen kanssa. Grilliruuat, siipikarja ja eksoottiset ruoat sopivat siihen täydellisesti.

Tuotetiedot

Maa: Sveitsi

Tuontantoalue: Neuchâtel AOC

Tuottaja: Caves du Château d'Auvernier

Rypäle/rypäleet: Pinot Noir

Happo: 4,4 g/l

Alkoholi: 12,7 %

Pullokoko: 750 ml

Korkki: Luonnonkorkki

Väri: Lohenpunainen

Tuoksu: vadelmaa, mansikkaa,

Maku: Kuiva, keskihapokas, punaisia marjoja, maanläheisyyttä

Ruokasuositukset: Kala, vaaleat lihat, grillatut ruoat, eksoottiset keittiöt

