



## Oeil-de-Perdrix Château de Vufflens, Morges Grand Cru AOC La Côte 2018



**Weinbauregion**

Schweiz, Waadt

**Rebsorte(n)**

Pinot noir

**Degustationsnotizen**

Robe

Helles lachsrosa

Nase

Frisch, mit intensiver Fruchtigkeit

Gaumen

Weich und rund, elegant

Finale

Vollmundig und reich

**Gastronomie**

Grillade, Hors d'oeuvre, orientalische Küche, Mittelmeerküche

**Serviertemperatur**

10° C

**Reifungspotential**

2 bis 3 Jahre

**Alkoholgehalt**

13.5 % vol.

**Verpackung**

Sechser-KArton

**Terroir**

Edler Tropfen des Château de Vufflens, der Rebflächen zwischen Vufflens-le-Château und Denens.

**Önologe**

Jean-François Crausaz

**Weinbereitung**

Reduzierte Erträge pro Hektar, manuelle Lesung, Vinifizierung und Ausbau in Eichenfässern in den Kellern des Château de Vufflens schenken diesen hervorragenden Tropfen.