



Oeil de Perdrix Valentin

Neuchâtel AOC, Domaine Ruedin

La spécialité du lac de Neuchâtel

Beschreibung:

Œil de Perdrix est une appellation protégée d'origine suisse. Elle comprend des rosés à la robe saumon, produits à partir de raisins de Pinot Noir. L'Œil de Perdrix Valentin est harmonieux, équilibré et d'une élégance incomparable.

Degustationsnotiz:

Pelure d'oignon aux reflets légèrement orangés. Cerises rouges et fraises marquent le joli nez, sur un souffle de cannelle et d'épices. L'attaque douce fait place à une magnifique fraîcheur et une myriade de petits fruits rouges, très harmonieux et vinifié avec précision; la finale révèle un vin rosé tout en retenue et qui séduit son fantastique équilibre.

Accompagne idéalement:

Il s'accorde magnifiquement avec la viande séchée, le riz Casimir, la soupe à l'orge des Grisons, la fondue chinoise ou un plateau de fromage. Il sera aussi de la fête pour vos grillades ou avec des pâtes.

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Produzent:	Domaine Ruedin
Elevage:	8 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0%
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Artikelnummer:	0512024

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Oeil de Perdrix Valentin

Neuchâtel AOC
Domaine Ruedin

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	8 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés