



2018 Oeil de Perdrix Valentin

Neuchâtel AOC, Nicolas Ruedin

La spécialité du lac de Neuchâtel

Note de dégustation:

Rose intense aux nuances marquées de peau d'oignon. Les fruits rouges dominent le splendide nez qui rappelle les baies des bois et la gelée de framboise, avec un soupçon d'étoile à la cannelle et un souffle de citronnelle. L'attaque douce fait place à un fruit rond et capiteux, où des touches de caramel, de poivre noir et de nougat viennent se greffer aux arômes de petits fruits; c'est un millésime très puissant et concentré qui porte le soleil en lui ; finale légèrement fraîche.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Neuchâtel
Producteur:	Domaine Nicolas Ruedin
Notation(s):	Score 17.5/20
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0512018

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Oeil de Perdrix Valentin

Neuchâtel AOC
Nicolas Ruedin

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés