



2019 Oeil de Perdrix Valentin

Neuchâtel AOC, Domaine Ruedin

La spécialité du lac de Neuchâtel

Note de dégustation:

Robe peau d'oignon, de bonne intensité. Notes typiques de baies rouges, rappelant les cerises et les groseilles dans le nez fruité et très charmant, complété par une touche de menthe et un peu de cannelle. Bouche ferme et d'une concentration remarquable, maintenant aussi des petites fraises et des airelles, une douce note épicée; finale légèrement fraîche et caramélisée.

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 17/20
Elevage:	9 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0512019

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Oeil de Perdrix Valentin

Neuchâtel AOC
Domaine Ruedin

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 17/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	9 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés