



2023 Oeil de Perdrix Valentin

Neuchâtel AOC, Nicolas Ruedin

La spécialité du lac de Neuchâtel

Description:

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.

Note de dégustation:

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 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 Ruedin SA
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	0512023

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 18/20
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés