



2017 Oeil de Perdrix Valentin

Neuchâtel AOC, Nicolas Ruedin

La spécialité du lac de Neuchâtel

Note de dégustation:

Pelure d'oignons aux reflets oranges. De délicates notes épicées agrémentent le nez ouvert et intense rappelant les framboises et le cassis. La bouche est d'une étonnante rondeur et très fruitée – les notes de petits fruits rouges se confirment – complétée d'une note de fraîcheur sur la réserve ; Finale crémeuse et sur le fruit.

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
Elaboration:	5 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2020
Cépage(s):	95% Pinot Noir, 5% Pinot Gris
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0512017075C6100

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 17/20
Traubensorte(en):	95% Pinot Noir, 5% Pinot Gris
Apogée:	jusqu'en 2020
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	5 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés