

# Brut Méthode traditionnelle Oeil-de-Perdrix Neuchâtel AOC

Ample – vivant – frais

## Origine

Neuenburg

## Producteur

Grillette Domaine De Cressier

## Millésime

## Taille de bouteille

## Teneur en alcool

## Culinaire

apéritif, tartares de poissons, cuisine  
estivale exotique

## Cépage

## Type de fermeture

## Maturité de dégustation

## Température de service

## Numéro d'article

80396700

## Élevage

## À PROPOS DU VIN

Les raisins proviennent de la parcelle « Clos des Roches ». Ce terroir, moyennement caillouteux, est issu de moraines marneuses sur une base calcaire dure, sans excès d'eau. Il est orienté plein sud et profite d'un soleil levant et couchant. Ces particularités apportent à cette spécialité neuchâteloise sa finesse. Sa deuxième fermentation se déroule en bouteille sur une période de 12 à 18 mois selon la méthode traditionnelle.

apéritif, tartares de poissons, cuisine estivale exotique

## DESCRIPTION

### Couleur

Rose saumon clair et limpide, avec une fine et persistante effervescence.

### Aromatique

Intensité moyenne avec des arômes frais de fruits rouges tels que fraise, framboise et cerise, complétés par de subtiles notes florales et une légère épice délicate.

### Corps

Sec, avec une acidité vive et bien intégrée, et un corps élancé. En bouche, dominant des arômes juteux de fruits rouges, soutenus par une élégante minéralité. La finesse des bulles apporte une texture crémeuse.

### Impression générale

Farbe: Zartes, klares Lachsrosa mit feiner, anhaltender Perlage.



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11  
22

bestellungen@scherer-  
buehler.ch



En savoir plus et commander  
maintenant  
[www.scherer-buehler.ch](http://www.scherer-buehler.ch)