

Brut Méthode traditionnelle Oeil-de-Perdrix Neuchâtel AOC

Ample – vivant – frais

Origine Neuenburg	Cépage
Producteur Grillette Domaine De Cressier	Type de fermeture
Millésime	Maturité de dégustation
Taille de bouteille	Température de service
Teneur en alcool	Numéro d'article 80396700
Culinaire apéritif, tartares de poissons, cuisine estivale exotique	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.

Un brut frais et vif, idéal pour accompagner une cuisine légère et fraîche du marché.

DESCRIPTION

Couleur

Elégante et délicate robe rose clair à l'image de l'oeil de la perdrix.

Aromatique

Intensité aromatique moyenne avec des notes de fruits rouges frais - framboises, fraises des bois et groseilles - ainsi que de subtiles touches de brioche et de levure qui confèrent à l'Oeil-de-Perdrix Brut une belle complexité.

Corps

Sec, avec une acidité fraîche et vive, des tanins fins et un perlage élégant. Au nez et en bouche, il révèle des arômes de fruits rouges et de fines notes briochées. La finale est fraîche et vive.


SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11
22
bestellungen@scherer-
buehler.ch



En savoir plus et commander
maintenant
www.scherer-buehler.ch