

# Réaumur Oeil-de-Perdrix AOC Valais

Lumineux - aromatique - équilibré



SCHERER & BÜHLER AG

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

Origine	Cépage
Wallis	
Producteur	Type de fermeture
Caves Saint-Valentin	
Millésime	Maturité de dégustation
Taille de bouteille	Température de service
Teneur en alcool	Numéro d'article
	10506500
Culinaires	Élevage
Cuisine légère d'été, délices exotiques, plats au fromage, légumes, ragoûts racés	

## À PROPOS DU VIN

« Le vin d'une nuit », comme on appelle poétiquement l'Œil de Perdrix, n'est laissé que quelques heures sur le moût. Les raisins vendangés à la main sont soigneusement égrappés dans la cave et immédiatement « transférés » dans la cuve de fermentation. Pendant la courte fermentation, les colorants se détachent en douceur des pellicules des baies. Plus le processus de fermentation est long, plus la coloration du vin est intense. Les arômes puissants de l'œil-de-perdrix font de ce vin un compagnon culinaire aux multiples facettes.

## DESCRIPTION

Couleur

Aromatique

Corps



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