

# Réaumur Oeil-de-Perdrix AOC Valais

Lumineux - aromatique - équilibré



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11  
22

bestellungen@scherer-  
buehler.ch

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



## 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.

Cuisine légère d'été, délices exotiques, plats au fromage, légumes, ragoûts racés

## DESCRIPTION

**Couleur**

**Aromatique**

**Corps**



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