

Oeil des Roches Premier Oeil-de-Perdrix AOC Neuchâtel

Aromatique – vif – corsé

Origine

Neuenburg

Producteur

Grillette Domaine De Cressier

Millésime

Taille de bouteille

Teneur en alcool

Culinaire

Apéritif, pâtes fraîches, risottos,
saucisson neuchâtelois, fromages frais,
cuisine asiatique.

Cépage

Type de fermeture

Maturité de dégustation

Température de service

Numéro d'article

10646723

Élevage

À PROPOS DU VIN

L'Œil-des-Roches est un Œil-de-Perdrix vinifié délibérément en dehors de la tradition classique. L'innovation et l'originalité y occupent une place centrale. Contrairement à la méthode traditionnelle, qui prévoit une macération plus ou moins longue suivie d'un pressurage des raisins de Pinot Noir, cette cuvée est élaborée à 100 % selon la méthode dite de la saignée.

Apéritif, pâtes fraîches, risottos, saucisson neuchâtelois, fromages frais, cuisine asiatique.

DESCRIPTION

Couleur

Rose saumon clair et lumineux

Aromatique

Intensité moyenne avec des arômes frais de fruits rouges tels que fraise, framboise et cerise, accompagnés d'une note de bonbon anglais, de nuances florales et d'une subtile épice.

Corps

Sec, avec une acidité vive, un corps léger et des tanins finement intégrés. En bouche, on retrouve un fruit juteux et élégant, complété par des notes fraîches d'herbes et de minéralité. Finale fraîche et persistante, avec un équilibre harmonieux entre fruit et acidité.

Impression générale

Un rosé élégant, bien équilibré, avec des arômes fruités nets.



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11
22

bestellungen@scherer-
buehler.ch



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