

Les Moussières Oeil-de-Perdrix AOC Neuchâtel

Séduisant - fruité - corsé



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11
22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Origine

Neuenburg

Cépage

Producteur

Domaine Grisoni

Type de fermeture

Millésime

Maturité de dégustation

Taille de bouteille

Température de service

Teneur en alcool

Numéro d'article

10638725

Culinaire

Schnitzel viennois classique, variations
de risotto, pâtes fraîches en sauce
crémeuse

Élevage

À PROPOS DU VIN

La patrie de l'Oeil-de-Perdrix est Neuchâtel. Le rosé doit être obtenu exclusivement à partir de pinot noir. En tant que « saignée », c'est-à-dire vinifié en rouge, le vin est laissé que quelques heures sur le moût. « Le vin d'une nuit nuit », c'est ainsi que les Neuchâtelois appellent le poétiquement, un rosé délicat à la couleur de l'oignon. Les vignobles sont situés entre le lac et la chaîne du Jura. Le lac agit comme un réservoir de chaleur et adoucit fortement le climat.

Schnitzel viennois classique, variations de risotto, pâtes fraîches en sauce
crémeuse

DESCRIPTION

Couleur

Couleur Robe rose claire aux typiques reflets rouge doré.

Aromatique

Aromatique: Bouquet intense, aux arômes de baies rouges mûres, un soupçon de „bonbon anglais“, fines notes florales, en joli contraste avec la minéralité claire.

Corps

Corps: Attaque fraîche, corsé en bouche, acidité bien équilibrée et jolie intensité aromatique, harmonieux.

Impression générale

Qualité: Très typique, un compagnon de repas polyvalent.



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