



Œil-de-Perdrix, AOC Valais

millésime	sur demande
contenu	75cl
pays	Suisse
provenance	AOC Valais
cépages	100 % Pinot Noir
vinification	fermentation à froid en cuve
élevage	sec, en cuve; avant pressurage, les raisins ont subi une macération pelliculaire de quelques heures afin d'obtenir la teinte rougeâtre
teneur en alcool	env. 12,6 % vol.
température de service	9 à 11° C
capacité de garde	2 à 3 ans



Robe intense du rose saumon.

Des notes fruitées de fraises et d'églantier.

Au palais, doux et velouté ainsi qu'expressif, avec une finale de tanins fondus.

Un vin rosé complexe avec beaucoup de rondeur et un bel équilibre.

Très apprécié en apéritif, l'Œil-de-Perdrix se marie à merveille avec des antipasti, des tapas, des salades, des plats froids, avec la cuisine asiatique et des crustacés et avec du poisson.

... il est un de nos vins CLASSIQUES pures et authentiques.