



## 2023 Oeil de Perdrix Valentin

Neuchâtel AOC, Nicolas Ruedin

La spécialité du lac de Neuchâtel

**Description:**

Œil de Perdrix est une appellation protégée d'origine suisse. Elle comprend des rosés à la robe saumon, produits à partir de raisins de Pinot Noir. L'Œil de Perdrix Valentin est harmonieux, équilibré et d'une élégance incomparable.

**Note de dégustation:**

Pelure d'oignon aux reflets légèrement orangés. Cerises rouges et fraises marquent le joli nez, sur un souffle de cannelle et d'épices. L'attaque douce fait place à une magnifique fraîcheur et une myriade de petits fruits rouges, très harmonieux et vinifié avec précision; la finale révèle un vin rosé tout en retenue et qui séduit son fantastique équilibre.

**Accompagne idéale:**

Il s'accorde magnifiquement avec la viande séchée, le riz Casimir, la soupe à l'orge des Grisons, la fondue chinoise ou un plateau de fromage. Il sera aussi de la fête pour vos grillades ou avec des pâtes.

**Conseils de service:**

Frais, entre 9 et 12 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Neuchâtel
<b>Producteur:</b>	Domaine Ruedin SA
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Référence:</b>	0512023

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Oeil de Perdrix Valentin

Neuchâtel AOC  
Nicolas Ruedin

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Pinot Noir
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés