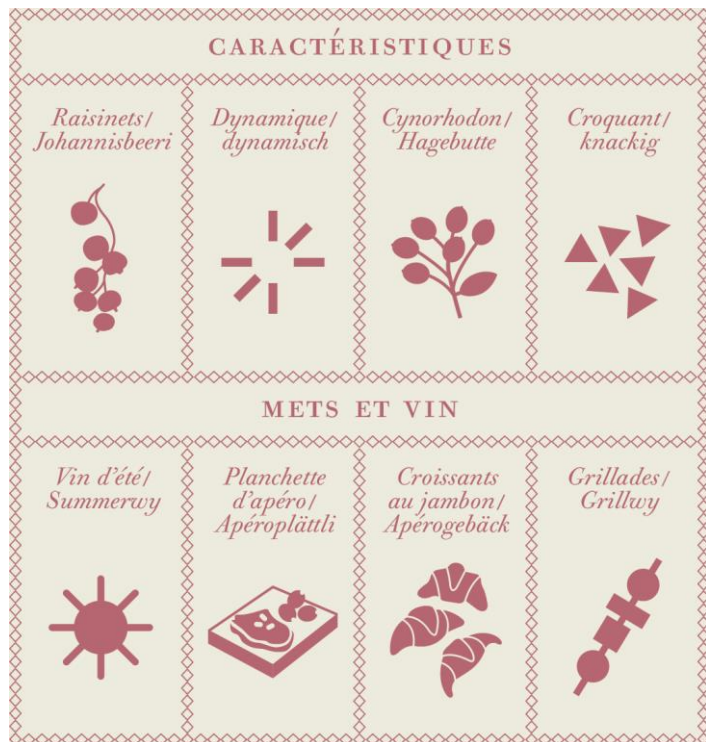


Oeil de Perdrix

2022



Tout est question d'équilibre et pour chaque millésime un nouveau défi. Il s'agit de faire les choix les plus judicieux et les plus doux pour permettre à chaque raisin de révéler au mieux son potentiel. Ces décisions se révèlent d'une grande importance dans la recherche d'harmonie du produit fini.

En septembre 2022, les raisins de Pinot Noir destinés à l'élaboration de l'œil de Perdrix sont récoltés en début de vendanges avec une excellente maturité. Une macération pelluculaire de quelques heures est réalisée directement dans le pressoir. La fermentation alcoolique est lente et se prolonge sur une durée de 2 mois.

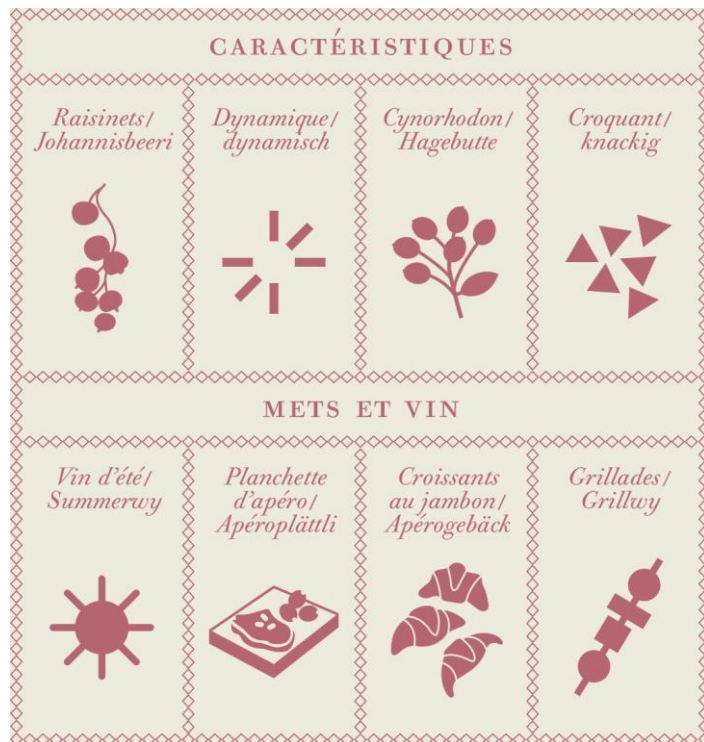
Le vin est riche, de subtiles notes tanniques lui procurent relief et structure.

Maturité idéale : 1- 2 ans

Température de service : 11°C

Oeil de Perdrix

2022



Alles ist eine Frage des Gleichgewichts und jeder Jahrgang stellt eine neue Herausforderung dar. Es geht darum, der beste und sanfte Arbeitsablauf zu wählen, damit jede Traube ihr volles Potenzial entfalten kann. Jede Etappe ist von großer Bedeutung für die Harmonie des Endprodukts.

Im September 2022 wurden die Pinot-Noir-Trauben, die für die Herstellung des Oeil de Perdrix bestimmt waren, zu Beginn der Weinlese mit einer ausgezeichneten Reife geerntet. Die Maischestand Zeit von einigen Stunden wurde direkt in der Presse durchgeführt. Die alkoholische Gärung verlief langsam und dauert zwei Monate.

Der Wein ist reichhaltig mit einer guten Struktur die von subtilen Tannin Noten unterstützt wird.

Lagerpotenzial : 1-2 Jahre

Trinktemperatur : 11°C