




L'œil de Perdrix est un vin rosé issu de raisins de Pinot Noir. En 2014, la fermentation alcoolique de ce vin s'est déroulée sur plus d'un mois à une température base oscillant entre 15 et 16°C. Il a été vinifié sans fermentation malo-lactique afin de préserver toute sa fraîcheur. Un léger sucre résiduel (4 g/l) lui confère une belle harmonie.

Caractéristiques


 *Rafrichissant / frais*


 *Fraise*

 *Fruité*

 *Framboises*

Mets et vin

 *Terrines*

 *Vin d'été*

 *Entrées froides*

 *Croissants au jambon*

Garde

1- 2ans

Température de service

11°C




Der Oeil de Perdrix ist ein Roséwein, welcher aus Pinot Noir Trauben hergestellt wird. Die alkoholische Gärung des Jahrgangs 2014 fand bei 14-15° Celsius statt und dauerte etwas mehr als einen Monat.


Der Wein wurde ohne biologischen Säureabbau vinifiziert um ein Höchstmass an Frische zu erhalten. Ein leichter Restzuckerhalt (4g/l) rundet den Wein harmonisch ab.

Eigenschaften

 *Erfrischend*

 *Waldbeeri*

 *Fruchtig*

 *Himbeeri*

Kulinarische Empfehlung

 *Terrine*

 *Summerwy*

 *Chauti Vorspyse*

 *Aperogebäck*

Trinkreife

1-2 Jahre

Trinktemperatur

11°C