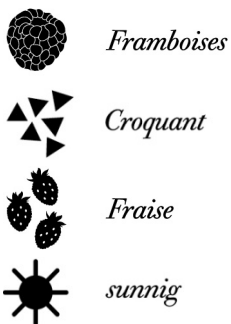




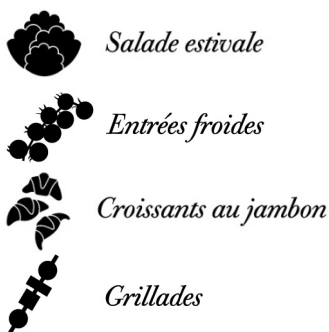
Le nom «Oeil de Perdrix» peut seulement être utilisé pour un vin rosé exclusivement issu du cépage Pinot noir.

Afin de préserver sa fraîcheur, l'Oeil de perdrix 2015 a été vinifié sans fermentation malo-lactique. A la fois riche et élégant ce vin convient parfaitement pour l'apéritif ainsi que pour accompagner un repas estival.

### Caractéristiques



### Mets et vin



**Garde:** 1- 2ans

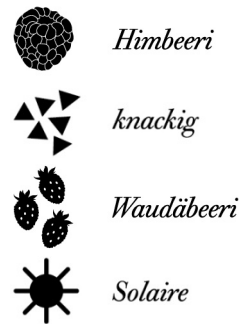
**Température de service:** 11°C



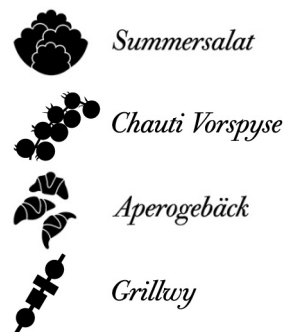
Der Name „Oeil de Perdrix“ darf nur für Weine verwendet werden, welche ausschliesslich aus der Rebsorte Pinot Noir hergestellt werden.

Um seine Frische zu erhalten, wurde der Oeil de Perdrix ohne biologischen Säureabbau vinifiziert. Zugleich kraftvoll und elegant passt dieser Wein zum Aperitif oder zu einem sommerlichen Gericht.

### Eigenschaften



### Kulinarische Empfehlung



**Trinkreife:** 1-2 Jahre

**Trinktemperatur:** 11°C