

Château de Praz \ Vully

OEIL DE PERDRIX 2019

13.5% vol.

Garde: 1-2 ans

75 cl

Température de service: 11°C

Elégance, fraîcheur et droiture
sont les maîtres mots pour définir
le millésime 2019.

L'Œil de Perdrix est exclusivement
issu de nos raisins de Pinot noir.
La couleur de ce vin est un peu plus
claire qu'à l'accoutumée. En effet
le temps de contact entre la pellicule
et le jus des raisins a été raccourci.

La vendange ayant malheureusement
subi quelques dégâts de grêle,
ce choix œnologique a été fait pour
préserver la qualité du vin.

CARACTÉRISTIQUES

Intense



Croquant



Fraise



Harmonieux



METS ET VIN

Vin d'été



Tomme



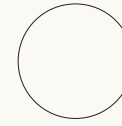
Croissants
au jambon



Grillades



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VIGNERONS-ŒNOLOGUES



Château de Praz \ Vully

OEIL DE PERDRIX 2019

13.5% vol.

Genussreife: 1-2 Jahre

75 cl

Trinktemperatur: 11°C

Eleganz, Frische und Geradlinigkeit
sind die Schlüsselwörter, um den
Jahrgang 2019 zu beschreiben.

Der Oeil de Perdrix wird
ausschliesslich aus unseren Pinot
Noir-Trauben hergestellt.

Die Farbe des 2019er-Jahrgangs
ist etwas heller als üblich.

Tatsächlich wurde die Kontaktzeit
zwischen der Haut und dem
Saft der Trauben verkürzt, da die
Ernte leider einige Hagelschäden
erlitten hat. Diese Entscheidung
wurde zugunsten der
Qualitätserhaltung getroffen.

EIGENSCHAFTEN

intensiv



knackig



Äbeeri



harmonisch



KULINARISCHE KMPFEHLUNG

Summerwuy



Tomme



Aperogebäck



Grillwuy



MARYLÈNE ET LOUIS BOVARD-CHERVET
VIGNERONS-ŒNOLOGUES