



Oeil de Perdrix 2024

CHF 19.50 | 10 cl = CHF 2.60

Un rosé fruité d'une grande finesse, créé à partir des raisins de pinot noir du château d'Auvernier. Ce n'est pas un vin indécis, ni blanc, ni rouge, mais plutôt un véritable produit de qualité. Robe saumon. Le nez dégage des arômes de framboise fraîche. Un vin délicieusement vivifiant!

Producteur	Caves du Château d'Auvernier
Type d'article	Vin rosé
Pays	Suisse
Région	Neuenburg
Appellation	AOC
Millésime	2024
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	8° - 10°
Conservation	jusqu'en 2027
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	350664
Accord mets et vins	Plats exotiques, Poisson, Grillades, Desserts, Apéritif



Vinification

L'Sil-de-perdrix fermente à température contrôlée de 20 °C. Le pinot noir macère pendant une nuit, ce qui lui permet de développer sa robe saumon.

Terroir

Sol calcaire, d'une structure légère à moyenne, doté d'une faible teneur en argile. Les vignes ont un âge moyen de 25 ans et sont cultivées entre 440 et 500 mètres d'altitude.

Histoire





Une propriété familiale depuis plus de 400 ans. Aujourd'hui, le château d'Auvernier appartient à la famille Grosjean, descendante directe de Pierre Chambrier, qui reçut le domaine et ses terres en cadeau en 1603. Il se chargea ensuite de les étendre et de les faire prospérer. Le vin neuchâtelois rouge clair doit son nom à la couleur de l'Sil de la perdrix et tous les vins éponymes d'autres cantons ne sont que des «copies» de l'original.

