



Oeil-de-Perdrix Neuchâtel

AOC Neuchâtel

Prix : CHF 17.00

Caractéristiques

Nom : Oeil-de-Perdrix
Extension : Neuchâtel
Appellation : AOC Neuchâtel
Encaveur : Domaine de Montmollin
Région : Neuchâtel (lac de Neuchâtel), Trois Lacs
Couleur : Rosé
Catégorie : Monocépage
Cépages : Pinot Noir (Blauburgunder, Klävner)
Production : Élevé en cuve
Vieillessement : Cuve
Type : Sec
Corps : Moyen
Alcool : 13.0%
Contenance : 37.5 cl, 50.0 cl, 75.0 cl, 1.5 l

Service

Accords met vin : Poisson, viande, apéritif, plats asiatiques, volaille
Temps de garde : 2 - 3 Ans
Température de service : 10.0°C - 12.0°C
Conditions idéales de stockage : Température de stockage 10°C-14°C
Hygrométrie 60%-80%
Protégé de la lumière
Position horizontale
Sans trépidation