






FIN BEC

# OËIL-DE-PERDRIX 2017

## Cépage

Ampélographie	Notre Œil-de-Perdrix est un Pinot Noir issu de saignée : le moût est prélevé le premier jour de cuvage, lui conférant une grande finesse et une belle noblesse. Son nom provient d'un terme de chasse faisant allusion à la couleur de sa robe, rappelant l'œil d'une perdrix mourante. Vin fin et savoureux, il se déguste jeune et frais.
Raisins	Les raisins de ce cru proviennent de la commune de Sion, au cœur du vignoble valaisan.

## Commentaire de Flore Millet, Œnologue

	Robe	Saumonnée
	Nez	Subtil, fruité avec des notes de fruits des bois et de fraise
	Bouche	Attaque fraîche, belle acidité, structure fine et racée, arôme de fruits, ample et souple avec une longue finale

## Service et Gastronomie

Accords gourmands	Viande rouge et blanche (veau), gigot d'agneau, fromage à la crème, assiette valaisanne et sushi
Température de service	10 -12°C
A maturité	2018 - 2019

## Données techniques

Alcool	13% vol.
Vinification	Vinification par saignée, fermentation à basse température, élevage en cuve