






FIN BEC

OEIL-DE-PERDRIX 2019

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 l'œnologue

	Robe	Rosé clair aux reflets saumonés
	Nez	Subtil avec des notes fruitées (fruits des bois, fraise)
	Bouche	Attaque fraîche et souple, belle acidité, structure fine et racée. Arômes de fruits à chair blanche, finale longue et ample

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	2020-2021

Données techniques

Alcool	13% vol.
Vinification	Vinification par pressurage direct et élevage en cuve