

## Château d'Auvernier, Oeil-de-Perdrix, Neuchâtel AOC 2017

**Région viticole**

Suisse, Autres régions de Suisse

**Cépage(s)**

Pinot noir

**Notes de dégustation**

Apparence

Robe saumonée

Nez

Nez de framboise

Palais

Vin vif, exhumant des arômes de Pinot noir.

**Vin et mets**

Il accordera, lors d'un repas au restaurant, aussi bien les amateurs de poissons que de viandes, leur permettant de communier en buvant le même vin. Les grillades, la plume ou les mets exotiques lui conviennent parfaitement.

**Température de service**

8-10°

**Garde**

3 ans

**Teneur en alcool**

13% vol.

**Emballage**

Carton de 12 unités

**Terroir**

Sol calcaire, de structure légère à moyenne, avec une teneur en argile peu élevée.

**Oenologue**

Thierry Grosjean

**Vinification**

Cuvée entre 18 et 15 heures, ce vin rosé est issu exclusivement du cépage Pinot noir, seul cépage rouge autorisé pour l'appellation d'origine dans le canton de Neuchâtel. La température de fermentation est maintenue à 22° par thermorégulation. Ce vin n'est pas issu de saignée, mais est le fait d'une macération de quelques heures.