

Oeil-de-Perdrix Plessis, Grand Cru Morges AOC La Côte 2017



Weinbauregion	Schweiz, Waadt
Rebsorte(n)	Pinot noir
Degustationsnotizen	
Robe	Helles lachsrosa
Nase	Fruchtig frisch, Typ Pinot noir
Gaumen	Waldbeerenaroma, vollmundig
Finale	Abgerundet mit geschmeidigem Abschluss
Gastronomie	Aperitif, Grillade, Hors d'oeuvre, orientalische Küche
Serviertemperatur	10° C
Reifungspotential	2 Jahre
Alkoholgehalt	12.8 % vol.
Terroir	Tropfen des "Clos du Plessis", von den Hängen zwischen Vufflens-le-Château und Denens.
Önologe	Jean-François Crausaz
Weinbereitung	Die handgelesenen Trauben werden auf einem Sondertisch verlesen. Kurze Kelterung. Vinifizierung und Ausbau in unseren Kellern in Vufflens-le-Château.