

Oeil-de-Perdrix Plessis, Grand Cru Morges AOC La Côte 2018



Région viticole	Suisse, Vaud
Cépage(s)	Pinot noir
Notes de dégustation	
Apparence	Robe claire, légèrement saumonée
Nez	Frais fruité, typé pinot
Palais	Rond avec des notes de petits fruits
Finale	Ronde et souple
Vin et mets	Apéritif, grillades, crudités, cuisine asiatique
Température de service	10° C
Garde	2 ans
Teneur en alcool	12.8 % vol.
Terroir	Ce cru est issu du Clos du Plessis et de parcelles graveleuses, voisines situées dans le coteau entre Vuflens-le-Château et Denens.
Oenologue	Jean-François Crausaz
Vinification	Un cuvage court permet l'extraction d'un jus rosé. Vendangée à la main avec un tri minutieux des baies, c'est une récolte d'une qualité de premier ordre, vinifiée et élevée dans nos chais à Vuflens-le-Château, qui donne naissance à ce cru.