

Œil du Diable

Domaine Vin du Diable



Ce vin est l'expression vivante et spontanée des jeunes vignes du Domaine Vin du Diable. Il est issu de coteaux bien exposés au sud dont le sol comporte des galets calcaires locaux enrichis par le glacier alpin et la variété de ses roches minérales. Le développement racinaire en profondeur est très irrégulier, les racines butant contre une strate de sédiments glacio-lacustres froids et compacts. La fraîcheur de cette strate favorise le développement des vecteurs de la finesse aromatique.

Le style est donné par le terroir : un équilibre complexe entre verticalité et onctuosité fruitée : agrumes macérés et baies rouges. La bouche est légèrement tendue, puis généreuse, ample et présentant de la longueur.

Repères œnologiques

Appellation	Neuchâtel AOC
Cépage	Pinot noir 95% & Pinot gris 5%
Production	750 g/m ² en moyenne
Lieux de production	Cortaillod – Domaine Vin du Diable
Vinification	en cuve avec une macération d'une nuit
Teneur en alcool	13.5 % vol.

Dégustation

Sa robe est couleur 'œil de perdrix' (d'où son nom), saumonée, avec des reflets roses. Au nez, il offre une expression vineuse, avec des baies rouges et un léger confit. La bouche est racée, d'abord tendue, puis rapidement généreuse, pleine, avec une vivacité et une complexité remarquables assurant que ce vin ne fatigue pas le palais.

Accords gourmands

L'Œil de Perdrix est un des rares vins, avec le champagne, qui peut accompagner tout un repas. Il s'accorde remarquablement avec les viandes blanches, les poissons, et la cuisine exotique.

Conservation & Service

Temps de garde	1 à 2 ans
Température de service	12 °C