

Œil de Perdrix

Terra Ancestra



Seuls les meilleurs coteaux de l'appellation, ceux que choyaient nos ancêtres, sont retenus pour la production de notre 'Terra Ancestra'. Nos sols calcaires et leurs microclimats favorisent une maturation lente du cépage Pinot noir ; les vecteurs aromatiques et de finesse sont ainsi mieux préservés que partout ailleurs : c'est ainsi que Neuchâtel s'est construit son image de grand terroir pour le Pinot.

Repères œnologiques

Appellation	Neuchâtel AOC
Cépage	Pinot noir 92% & Pinot gris 8%
Production	590 g/m ²
Lieux de production	Cortaillod, Bevaix & Boudry principalement
Vinification	en cuve avec une macération d'une nuit
Teneur en alcool	13.5 % vol.

Dégustation

Sa robe est couleur 'œil de perdrix', saumonée, avec des reflets roses. Au nez, il offre une expression vineuse, avec des baies rouges, un léger confit et une touche de caramel. La bouche est racée ; d'abord tendue, puis rapidement généreuse, pleine, riche, très riche, avec une vivacité et une complexité remarquables assurant que ce vin ne fatigue pas le palais. En final, la bouche est nette, longue et sans sécheresse.

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	10 - 11 °C