

# Œil de Perdrix 'les Petits Crêts'



Ce vin est l'expression vivante et spontanée d'un terroir particulier. Il est issu de coteaux bien exposés au sud, dans un sol comportant 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 abouti entre la verticalité de la sève et une onctuosité fruitée et complexe : agrumes macérés et baies rouges. La bouche est légèrement tendue, puis généreuse, ample et longue.

## *Repères œnologiques*

|                     |  |
|---------------------|--|
| Appellation         | Neuchâtel aoc                          |
| Cépage              | Pinot noir                             |
| Production          | 650 g/m <sup>2</sup>                   |
| Lieux de production | Cortailod                              |
| 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, des notes d'agrumes macérés 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 | 10 - 12°C |