

# Oeil 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 glaciaire 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
Cépage	Pinot noir 92% & Pinot gris 8%
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'Oeil 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