

PINOT NOIR

Le Pinot noir est le cépage rouge le plus planté en Suisse.

En Valais, il nous donne un vin riche ample, avec une bonne structure. Il est plus puissant et noble que la Dôle, dont il est un des cépages de base, avec des arômes de fruit rouges mûrs et des notes viandées.

Pressé frais, le Pinot Noir nous donne l'œil de Perdrix. Ce rosé de Pinot Noir, plus puissant et structuré que le Rosé, a des notes confites et un beau gras en bouche.

L'œil de Perdrix vous fera passer un agréable apéritif et il jouera les prolongations lors du repas en accompagnant fort bien les fondues Mongoles, les viandes froides et les fromages bleus.

Température de service : 8 ° pour l'œil de Perdrix
13 à 15 ° pour le Pinot Noir

Les accords gastronomiques :

- ☞ Viandes rouges
- ☞ Tartare
- ☞ Agneau
- ☞ Poissons

