

Communiqué de presse

23 juin 2016

Dégustation du Neuchâtel Œil-de-Perdrix : 500 personnes conquises!

Le Neuchâtel Œil-de-Perdrix a sorti hier le grand jeu! 27 vigneronns sont venus faire déguster cette spécialité neuchâteloise à plus de 500 personnes ravies d'être au centre-ville de Neuchâtel sous un soleil radieux!

La dégustation publique

Depuis plus de 20 ans les Neuchâtelois sont habitués à déguster à mi-janvier, le Neuchâtel Non Filtré, 1^{er} vin suisse de l'année. Depuis l'an passé, ils ont marqué d'une croix blanche dans leur agenda la dégustation du Neuchâtel Œil-de-Perdrix à la mi-juin! 500 amoureux des vins de Neuchâtel, le double de l'an dernier, sont venus hier devant l'Hôtel-de-Ville participer à la fête de "l'Œil", bercés par des notes subtiles d'un duo de jazz exceptionnel et caressés par les rayons d'un soleil radieux.

Le Neuchâtel Œil-de-Perdrix : L'Original

Issu de Pinot Noir peu cuvé, l'Œil-de-Perdrix évolue à Neuchâtel dans son pays d'origine. Les vigneronns sont fiers de leur «Œil» dont les premières traces d'existence remontent au 19^e siècle. Cet emblématique vin rosé provient historiquement de la région, raison pour laquelle le Neuchâtel Œil-de-Perdrix est considéré par les connaisseurs comme «L'Original».

Frais et harmonieux, le Neuchâtel Œil-de-Perdrix est particulièrement apprécié avec la cuisine estivale. Il se déguste également avec bonheur toute l'année avec les poissons, les mets exotiques ou les grillades, de l'apéritif au dessert. La qualité exceptionnelle du Pinot Noir vinifié en rosé offre des vins charmeurs, ronds et complexes, d'une grande amplitude d'arôme, dignes de la réputation dont le Neuchâtel Œil-de-Perdrix jouit depuis des décennies.

Toutes les infos sur www.neuchateloeildeperdrix.ch

Contact :

Neuchâtel – Vins et Terroir

Directrice: Violaine Blétry-de Montmollin

Route de l'Aurore 4

2053 Cernier

T +41 (0) 32 889 42 15

F +41 (0) 32 889 36 39

www.neuchatel-vins-terroir.ch

nvt@ne.ch
