

Communiqué de presse

21 juin 2018

Dégustation du Neuchâtel Œil de Perdrix : plus de 730 personnes conquises!

Le Neuchâtel Œil de Perdrix a sorti hier le grand jeu! 28 vigneronns sont venus faire déguster cette spécialité neuchâteloise à plus de 730 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. Pour la quatrième année, ils ont marqué d'une croix blanche dans leur agenda la dégustation du Neuchâtel Œil de Perdrix pour fêter le début de l'été avec le vin idéal! 730 amoureux des crus de Neuchâtel sont venus hier devant l'Hôtel-de-Ville participer à la fête de "l'Œil", bercés par des notes généreuses et dynamiques d'un musicien de notre région.

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.neuchateloelildeperdrix.ch

Contact :

Neuchâtel – Vins et Terroir

Directeur – Yann Künzi

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
