

**OEIL-DE-PERDRIX RÉSERVE DES ADMINISTRATEURS**  
Valais AOC  
**Cave St-Pierre SA**  
**Chamoson**



**Provenance**  
Valais

**Cépage(s)**  
Rosé de Pinot Noir

**Dégustation**  
Robe: rose saumoné flamboyant  
Bouquet: senteurs de fruits rouges, fraises et pêches blanches  
Palais: texture soyeuse, structure élégante. Sensations richement étoffées au palais révélant le faste d'un Pinot Noir vendangé à belle maturité

**Spécificité(s)**  
Vinification traditionnelle

**Température de service**  
10° - 12°C

**Accords gastronomiques**  
Salade de tomates et mozzarella au basilic, brochettes d'agneau mariné aux épices, chèvre frais

**Herkunft**  
Wallis

**Traubensorte(n)**  
Rosé de Pinot Noir

**Degustation**  
Farbe: Leuchtendes Lachsrosa  
Bouquet: Aromen von roten Früchten, Erdbeeren und weissen Pfirsichen  
Gaumen: Seidige Textur, elegante Struktur, vollmundig. Zeigt die Reife eines schönen Pinot Noirs

**Eigenheit(en)**  
Traditionelle Vinifikation

**Trinktemperatur**  
10° - 12°C

**Idealer Begleiter zu**  
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum, marinierte Lammfleischspiesschen, Ziegenkäse