

## Domaine du Manoir Grand Cru

### Oeil-de-Perdrix 2018

Bonvillars AOC

Suisse > Vaud > Bonvillars

**Garde :**  
1 - 3 ans

**% Vol :**  
13.00°



#### Cépage(s) :

Pinot Noir

#### Notes de dégustation

**Robe :** Saumon très typique.

**Nez :** Frais aux arômes de fruits rouges.

**Palais :** Souple révélant toute la classe et la finesse du Pinot noir. Un grand rosé !

#### Accords mets-vin

Melon et jambon de Parme, champignons à la crème, rosbif froid, lapin, rôti de porc, gigot froid, canard à l'orange, bleu des Causses.

#### Terroir

Sur les rives vaudoises du lac de Neuchâtel, le vignoble de Bonvillars puise son caractère dans la roche calcaire, ses sols graveleux et son terroir aux caractéristiques minérales.

#### Vinification

Traditionnelle.