



Cave Emery, 2024

Oeil de Perdrix AOC Coralline

Pays
Suisse

Région
Valais

Cépages
Pinot Noir

Température de service
10 - 12°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
13.5%

Caractère

Rouge saumoné intense. Arômes typiques de framboise et de cerise qui se confirment en bouche. Avec une longueur moyenne et des tanins tendres, ce vin révèle toute son élégance. Finale suave.

Type de vin



Les fruités



Les gouleyants



Les équilibrés

Producteur/Marque

Cave Emery

La Cave Emery est une exploitation familiale de tradition, située au cœur du terroir valaisan. La cave est dirigée par Louis-Bernard Emery, en collaboration avec ses fils Mathieu et Gaspard Emery. Ils traitent la nature avec beaucoup de respect et s'engagent délibérément dans la production intégrée. L'utilisation de produits non naturels est limitée au strict minimum. Par amour de la terre, ils travaillent selon des méthodes de vinification ancestrales, peaufinées avec les technologies de pointe les plus récentes, ce qui se reflète bien entendu dans la qualité de leurs vins. L'une des marques de fabrique de la Cave Emery sont ses locaux extraordinaires et mystérieux, qui peuvent être visités pour des dégustations. Les vignobles s'étendent entre la ville ensoleillée de Sierre et la capitale Sion, de Molignon à la vallée de la Lienne. Cette zone est connue pour son ensoleillement et sa terre riche.

