

R É S E R V E



HUMAGNE ROUGE

*Charpenté, soyeux, sauvage et authentique
Cèdre et pin, girofle et myrtille*

CÉPAGE Humagne rouge
VINIFICATION Barrique

DÉGUSTATION

Un vin où toute la beauté et la rusticité du Valais s'exprime. La robe rouge rubis charme par ses reflets carmin. Le nez se ponctue de notes de bois précieux, de griottes et de mûres. La bouche ample, fraîche s'accompagne de tannins élégants.

Vous serez conquis par sa finale longue et intense aux arômes de petits fruits rouges confits.

GASTRONOMIE

Il accompagnera à merveille les viandes blanches et rouges préparés avec une attention particulière.

Les fromages corsés. Et le chocolat noir.

VINIFICATION

Vendange égrappée. Première macération à 4 ° durant 5 jours. Première fermentation en fûts de chêne français de 400 lt ouverts sous contrôle de température. Remontage et extraction des arômes, de la couleur et des tannins manuellement dans la barrique. Fin de fermentation pressurage et fermeture des barriques. Suit d'un élevage de 16 mois sur lies dans ces mêmes barriques.

O Z E N I T
ozenit.ch / +41 79 885 76 16