

R É S E R V E



PINOT NOIR

*Profondeur, finesse, entrevue avec dentelle.
Mûre et cassis, badiane et fleur de sureau*

CÉPAGE Pinot Noir
VINIFICATION Barrique

DÉGUSTATION

Un Pinot noir authentique, élégant avec de belles notes de cassis et d'étoiles de badianes, la bouche est soyeuse, maintenue par une belle trame tannique. La finale longue et intense se ponctue de notes de girofles et de framboises.

GASTRONOMIE

il accompagnera à merveille des plats à bases de volailles, les poissons grillés et des mets au fromage.

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 18 mois sur lies dans ces mêmes barriques.

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