

R É S E R V E



## SYRAH

*Caractère, puissance, élégance et séduction.  
Poivre coloré, tabac brun, pruneau sec*

**CÉPAGE** Syrah  
**VINIFICATION** Barrique

### DÉGUSTATION

La robe délicatement violacée, l'attaque est souple et ample. La finale est soyeuse et équilibrée accompagnée par de belles notes de poivres noirs et de girofles. On y reconnaît là une grande Syrah des côtes du Rhône.

### GASTRONOMIE

Un vin rouge de corps et de garde.  
Il accompagnera à merveille les viandes corsées et mijotées.

### 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