CAVOSAVIÉSAN

JOHANNISBERG

Cépage Johannisberg
Vinification Cuve

Cépage capricieux à la vigne et résistant, qui fait parti des vins de fête et de plaisir, depuis de nombreuses années.

Dégustation
Des notes de fruits mûrs et une bouche soyeuse et veloutée caractérisent ce vin. Il charme particulièrement par ses notes d'abricot sec et de pêche blanche. La bouche ample et généreuse ravit tous les palais. Sa finale légèrement onctueuse et suave accompagne à merveille des desserts et des fromages raffinés.

Gastronomie
Convient à l'apéritif et accompagne les poissons et fruits de mer. S'accorde avec les plats épicés.

Vinification
Vendange non égrappée. Pressurage doux, débourbage sévère.
Première fermentation sous contrôle de température en cuve. Pas de deuxième fermentation.

OZENIT
ozenit.ch / +41 79 885 76 16