

R É S E R V E



K O S M O

*Structuré, élégant, charmeur et affirmé
Ecorces de citron, confit de rhubarbe
rocher qui dort au soleil*

CÉPAGE Petite Arvine et Heida
VINIFICATION Barrique

DÉGUSTATION

Minéralité et fruité sont les mots d'ordre de cet assemblage. Un grand vin blanc de gastronomie qui saura charmer par ses notes de rhubarbe confite et de pêche blanche. La bouche est ample et structurée. La finale longue flatte par son élégance et sa finesse.

GASTRONOMIE

Il accompagne les plats les plus fins à base de poissons et les fromages frais de caractère.

VINIFICATION

Vendange non égrappée, pressurage doux, repos en chambre froide durant 10 jours. Première fermentation sous contrôle de température en barrique. Pas de deuxième fermentation suivi d'un élevage de 12 mois en barrique sur lies.

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