

R É S E R V E



NOKTO

*Majestueux, serein, complexe et frais
Griotte et cerise de nos grands-mères,
genièvre et sous-bois*

CÉPAGE Cornalin
VINIFICATION Barrique

DÉGUSTATION

La robe charme par sa couleur d'un violet profond aux reflets rubis. Au nez on retrouve des notes de griotte et de cerise noire. La bouche est structurée et élégante soutenue par une belle trame tannique. La finale nous fait voyager à travers des notes de girofle, de badiane et de kirsch. Un vin qui vous fera rêver.

GASTRONOMIE

Un grand vin rouge de garde, qui se boit avec plaisir au coin d'une cheminée avec un cigare ou un morceau de chocolat noir à 70%.

VINIFICATION

Vendange égrappée. Première macération à 4 ° durant 5 jours. Première fermentation en fût de chêne français de 400l 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. Suivi d'un élevage de 18 mois sur lies dans ces mêmes barriques. Suite à une dégustation rigoureuse, les vins sont assemblés et mis en bouteilles.

OZENIT
ozenit.ch / +41 79 885 76 16