

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'étoile de badiane, la bouche est soyeuse, maintenue par une belle trame tannique. La finale longue et intense se ponctue de notes de girofle et de framboise.

GASTRONOMIE

Il accompagne à merveille des plats à base de volailles, les poissons grillés et des mets au fromage.

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.

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