

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 de belles notes de poivre noir et de girofle. On y reconnaît une grande Syrah des côtes du Rhône.

GASTRONOMIE

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

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