



TOHU

AWATERE VALLEY MARLBOROUGH PINOT NOIR

**CEPAGE**

100% Pinot Noir

SOL

Granit

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange manuelle, éraflage et pressurage. Le moût subit une exposition prolongée au froid durant environ 7 jours avant d'être réchauffé, fermentation alcoolique et malolactique. Elevage en fût de chêne français durant 4 mois, puis mise en bouteille et conservation en cave.

DEGUSTATION

- Œil : Une teinte pourpre profonde dans le verre
- Nez : Ce vin affiche des couches complexes de cerise, de prune et des notes florales lumineuses avec, sous-jacentes, des notes de thym sauvage.
- Bouche : La bouche est richement concentrée avec des arômes de fruits rouges et noirs, d'épices et de chêne intégrés. Équilibré avec des tanins soyeux raffinés, ce vin complexe et élégant conduit de façon transparente à un finale long, lisse et persistant.

GRAPE VARIETY

100% Pinot Noir

SOIL

Granite

VINIFICATION / AGEING

Hand harvest, destemming and pressing. The must goes through an extended exposure in cold for approximately 7 days before being warmed, alcoholic and malolactic fermentation. Ageing in French oak barrel for 4 months, then bottling and preservation in cellar.

TASTING

- Colour : A deep purple tint in the glass
- Nose : This wine has complex layers of cherry, plum and bright floral notes with underlying notes of wild thyme.
- Mouth : The mouth is richly concentrated with aromas of red berries and black berries, spices and oak. Balanced with sophisticated silky tannins, this complex and elegant wine leads in a transparent way to a long, smooth and persistent final.