



TOHU

HAWKES BAY SYRAH



CEPAGE

100% Syrah

SOL

Granit

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange manuelle, éraflage et pressurage. Fermentation alcoolique rapide avec des températures de 30 à 33°C. Après la fermentation, le vin résultant a subi une macération courte sur les peaux avant d'être pressé dans de vieilles barriques de chêne français, où il a été vieilli pendant une période prolongée, avant d'être préparé pour la mise en bouteille.

DEGUSTATION

- Œil : Un rouge rubis profond lumineux dans le verre
- Nez : Ce vin affiche des couches complexes de petits fruits noirs, d'épices savoureuses, de réglisse et de fleurs levées sur le nez.
- Bouche : Vieilli en barriques de chêne français pendant 15 mois, le palais est bien équilibré avec des notes de fruits élégants, d'épices et des tanins doux qui mènent de façon transparente au final riche et lisse.

GRAPE VARIETY

100% Syrah

SOIL

Granite

VINIFICATION / AGEING

Hand harvest, destemming and pressing. Fast alcoholic fermentation with temperatures from 30 to 33°C. After the fermentation, the wine went through a short maceration on skins before being pressed in old barrels of French oak, where it was aged during a prolonged period, before being prepared for the bottling.

TASTING

- Colour : A deep and bright red ruby in the glass
- Nose : This wine has complex layers of small black fruits, delicious spices, licorice and flowers.
- Mouth : Aged in French oak barrels during 15 months, the palate is well balanced with notes of elegant fruits, spices and soft tannins which lead to a rich and smooth final.