



## «RORE» RESERVE 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. Ensuite mise en bouteille et conservation en cave.

### DEGUSTATION

- Œil : Une teinte pourpre profonde dans le verre
- Nez : Le bouquet est concentré avec des arômes de fruits noirs mûrs et de cerise noire, de notes de fleurs violettes.
- Bouche : La bouche est serrée et concentrée de baies noires et de cerises. Fin de bouche minérale et élégante de fruits noirs. Tannins profonds et bien équilibrés.

### GRAPE VARIETY

100% Pinot Noir

### SOIL

Granite

### VINIFICATION / AGEING

Hand harvest, destemming and pressing. The must goes through an extended exposure in the 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 glass
- Nose : The bouquet is concentrated with aromas of ripe black fruits and black cherry, notes of purple flowers.
- Mouth : The mouth is strong and concentrated in black berries and cherries. At the end, mineral and elegant mouth of black fruits. Deep and well balanced tannins.