CAVOSAVIÉSAN

PAÏEN

Cépage Païen *(Heida, Savagnin blanc)*
Vinification Cuve

Le Païen est implanté en Valais depuis plus de 500 ans. Le nom de Heida est souvent utilisé en Valais, il signifie «d'une origine très ancienne». Ce cépage a comme particularité d'être planté sur la parcelle la plus haute d'Europe, à 1100 mètres d'altitude.

Dégustation
Il est caractérisé par des notes minérales et des fragrances d'écorces de citron. La bouche est toujours d'une grande vivacité, élégante et ample. Un vin de gastronomie et de garde.

Gastronomie
Vin vif et tendu, convient à l'apéritif et accompagne les poissons, les mets au fromage et d'autres plats légers.

Vinification
Vendange non égrappée. Pressurage doux, débourbage sévère.
Première fermentation sous contrôle de température en cuve. Pas de deuxième fermentation et élevage de 6 mois sur lies.

OZENIT
ozenit.ch / +41 79 885 76 16