

R É S E R V E



## F E N D A N T

*Vif, présent et ample. Craie et ruisseau  
tranquille, poire compotée*

**CÉPAGE** Chasselas  
**VINIFICATION** Cuve

### DÉGUSTATION

Ample et structuré, éloge du terroir Valaisan, un Fendant d'expression minérales au bouquet floral et aux notes de tilleul.

### GASTRONOMIE

Vin friand, convient à l'apéritif et accompagne les poissons, les mets au fromage et poissons du lac.

### VINIFICATION

Vendange non eggrapé.  
Pressurage doux. Première fermentation sous contrôle de température en cuve. Élevage de 10 mois sur lies.

O Z E N I T  
ozenit.ch / +41 79 885 76 16