FENDANT

• TERROIRS •

— VÉTROZ —

CÉPAGE	Chasselas
VINIFICATION	Cuve
PARCELLE	Vétroz, Champlong
TERROIR	Schistes noirs
EXPOSITION	Coteaux
ÂGE DE LA VIGNE	26 ans

AOC VALAIS — CONTIENT DES SULFITES

Ce vin est connu depuis toujours en Valais comme le vin de fête et d'apéritif. Il s'acclimate parfaitement au climat de la région. Il mûrit longuement le long des terrasses escarpées du vignoble, se laissant dorer au soleil. Il puise tout son caractère dans le terroir d'où il vient, parfois fruité, parfois minéral, mais toujours d'une grande fraîcheur.

DÉGUSTATION

Ample et structuré, éloge du terroir Valaisan, un Fendant d'expression au bouquet floral.

VINIFICATION

Vendange non égrappée. Pressurage doux, débourbage sévère. Première fermentation sous contrôle de température, pas de deuxième fermentation.

OZENIT

ozenit.ch | +41 79 885 76 16

OZENIT

CAVE ENSOLEILLÉE DEPUIS 2013

ROUTE DU MOULIN 63 | CH-3977 GRANGES

ozenit.ch | +41 79 885 76 16