SYRAH

• TERROIRS •

— CONTHEY —

CÉPAGE	Syrah
VINIFICATION	Cuve
PARCELLE	Conthey, St-Séverin
TERROIR	Schistes argileux
EXPOSITION	Coteaux
ÂGE DE LA VIGNE	18 ans

AOC VALAIS — CONTIENT DES SULFITES

DÉGUSTATION

Connu dans le monde entier comme l'un des cépages les plus nobles et les plus élégants au caractère bien précis, il doit sa notoriété aux Côtes du Rhône. Alors, quel endroit plus légitime pour y être planté qu'en Valais, là où le Rhône commence, où il puise son eau? À travers cette Syrah, on sent tout d'abord le terroir avec sa minéralité, mais aussi les fruits mûrs comme la griotte et la framboise, parce qu'elle a bénéficié d'un climat sec et chaud. On sent aussi la fraîcheur des nuits d'automne qui permettent aux raisins une maturation régulière et saine. Pour finir, des notes intenses de poivre noir et des tannins souples en font un vin élégant de garde, ainsi qu'un compagnon de choix pour vos repas.

VINIFICATION

Vendange égrappée. Première macération à 4° durant 5 jours. Première et deuxième fermentation sous contrôle de température en cuve. Élevage de 7 mois en cuve.

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