FULLY

• TERROIRS •

— PETITE ARVINE —

CÉPAGE	Petite Arvine
VINIFICATION	80% Cuve
	20% Fût de chêne
PARCELLE	la Chataigneraie
TERROIR	Gneiss
EXPOSITION	Coteaux
ÂGE DE LA VIGNE	12 ans

AOC VALAIS — CONTIENT DES SULFITES

DÉGUSTATION

Une robe d'un jaune intense aux reflets gris. Au premier nez on retrouve les écorces de citron à la fois frais et confit, ensuite le nez s'ouvre sur des notes minérales et fruitées. (poire, rhubarbe fraiche) La bouche est vive, fraiche à l'attaque, puis flatteuse et gourmande en milieu de bouche.
La finale pleine de pep's et de caractère ne se laisse pas saisir pour l'instant. À déguster dans 3 à 6 mois.

VINIFICATION

Vendange non égrappée. Pressurage doux, débourbage léger avec stabulation à froid. Une seule fermentation sous contrôle de température en cuve 80% et 20% en fûts de chêne de 600 lts anciens. Élevage de 6 mois sur lies ensuite dégustation et assemblage pour les pourcentages.

Edition limitée de 2500 bouteilles et 200 magnums.

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