ROZ

• TERROIRS •

— ROSÉ DU VALAIS —

CÉPAGE	Assemblage de Pinot Noir, Gamay et Syrah
VINIFICATION	Cuve
PARCELLE	Valais centrale

AOC VALAIS

CONTIENT DES SULFITES

DÉGUSTATION

• OSEZ OZENIT •

Faites-vous votre propre opinion, nous l'avons voulu, frais et fruité, goulayent et charmeur, intense avec du caractère.

VINIFICATION

Chaque cépage est pressé au moment de l'encavage puis vinifié en cuve. Une première fermentation à basse température pour extraire de la fraîcheur et de l'aromatique. Un arrêt de fermentation pour conserver une légère douceur, suivit d'un élevage de 4 mois en cuve. Les différentes cuves sont ensuite dégustées et assemblées afin d'en faire un vin harmonieux en n'oubliant pas le caractère traditionnel des rosés valaisans.

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