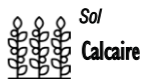


ROZ

Ozenit

LE FRIAND



En deux mots

* Assemblage de Pinot Noir, Gamay et Syrah

ROZ est la dernière nouveauté dans la gamme des vins d'Ozenit. L'objectif est de créer un vin de plaisir, parfait pour être savouré aussi bien sur une terrasse en été qu'au bord des pistes de ski en hiver.

Dégustation



Au nez, ce vin dégage des notes fruitées qui marient agréablement le melon et les fruits rouges.



En bouche, ce vin est gourmand et charmeur. Il séduit par son intensité fruitée et sa légère douceur. Une touche légèrement carbonique ajoute une fraîcheur bienvenue.



Roulés au jambon



Crevettes sautées au citron



Salade de quinoa, melon et feta



Brie

ROZ

Ozenit

○ LE FRIAND

 *Cave*
Granges

 *Vignes*
6 ha entre Randogne et
Chamoson

 *Le visage*
Delphine Dubuis



Du Nadir au Zénith

« Ozenit, c'est la rencontre d'une plante, d'un sol et d'un soleil, c'est la subtilité de la goutte de pluie qui nourrira nos ceps, c'est la grappe parfaite récoltée dans la pureté d'un jour d'automne ».

Ozenit, c'est un rêve qui germe en 2013 lorsque le Caveau Saviésan est redoré par une gamme Terroir de six cépages identitaires du Valais. Ozenit, c'est aussi l'éveil d'une collection Réserve mêlant vins célestes et démarche artistique. Tout cela sous l'œil de Raphaël Epiney qui prend la direction de la cave afin de structurer les projets et contribuer à son évolution.

Ozenit, c'est surtout le lieu où se trouve la rayonnante œnologue Delphine Dubuis qui laisse le vent guider son inspiration. Fille de vigneronne, Delphine saisit instinctivement l'essence du raisin pour élaborer les vins qu'elle souhaite, c'est-à-dire des vins avec de la fraîcheur et de la finesse. « Quand je crée un vin, je pars de la rochemère, je suis là pour accompagner le raisin en respectant le terroir », nous confie-t-elle. Finalement, Ozenit, c'est cette nouvelle cave atypique, cette marque radieuse, ce soleil qui s'est élevé du nadir pour captiver nos sens au zénith.

