

PINOT NOIR RÉSERVE

Ozenit

● LE PERSPICACE



Cépage

Pinot Noir



Millésime

2019



Vignes

Chalais



Service

14-16°C



Élevage

**16 mois en
barrique**



Sol

**Moraines
micacées**



Alcool

13 %



À déguster

2022 à 2029



Production

Intégrée

En deux mots

Ce Pinot est 'un vin qui pinote'. Mais, que signifie cette expression souvent utilisée lors de dégustations de Pinot Noir ? Elle désigne simplement un vin évoquant le style bourguignon : une robe claire, des notes de fruits rouges, complétées par des nuances d'élevage comme le vanillé, le fumé et le toasté.

Dégustation



Œil



Nez

Au nez, les notes envoûtantes de ce vin marient merveilleusement la gourmandise de la barrique, avec des touches de vanille et de toasté, à la finesse des fruits rouges comme la fraise et la framboise.



Bouche

En bouche, ce vin se distingue par sa finesse et son élégance remarquables, avec un profil ciselé. Il offre des notes gourmandes de vanille et une fraîcheur de fruits rouges. Les tanins sont fins et parfaitement intégrés. La finale est persistante et harmonieuse.



Viande

Magret de canard



Poisson

Filet de truite



Végétarien

Tarte aux tomates



Fromage

Camembert rôti

PINOT NOIR RÉSERVE

Ozenit

● LE PERSPICACE

 *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 roche-mère, 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.

