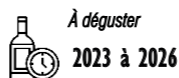
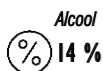


ASSEMBLAGE ROUGE

Cave Boléro

LE RASSEMBLEUR



En deux mots

*Assemblage de 40% de Gamaret, 40% de Merlot et 20% de Galotta

Cet assemblage a été conçu pour créer un vin de plaisir, un vin de « tous les jours ». L'objectif est d'offrir une expression très fruitée tout en conservant une certaine complexité. Le choix des cépages et l'élevage en barrique se marient à merveille.

Dégustation



Au nez, ce vin est un véritable cocktail de fruits rouges avec la framboise et la cerise, et de fruits noirs avec la myrtille et la mûre. Le tout, agrémenté d'une touche d'épices, notamment de girofle.



En bouche, ce vin séduit par son profil entièrement dominé par le fruit et la gourmandise. Les tanins sont parfaitement intégrés. On retrouve des arômes de cerise, de myrtille et de pruneau, conduisant à une finale à la fois longue et suave.



Cordon bleu



Pizza végé



Fromage frais

ASSEMBLAGE ROUGE

Cave Boléro

○ LE RASSEMBLEUR

 *Cave*
Savièse

 *Vignes*
3,2 ha entre Sion et Savièse

 *Le visage*
Daniel Etter



Danse avec les terroirs

Prêts à vous laisser enivrer par le Boléro ? C'est en l'honneur de Raquel, sa chère épouse espagnole, que Daniel Etter a décidé d'élaborer ses vins au rythme de cette danse envoûtante. Enfant, Daniel rêvait de devenir scientifique, de s'envoler pour l'Afrique pour protéger la faune et les ressources naturelles en tant que garde forestier au cœur d'un vaste parc naturel. Le temps passe et il finit par travailler dans une banque. Gros bémol, il se lasse vite de la vie de bureau, alors que le chant de la nature devient toujours plus puissant. Un beau jour d'automne, alors qu'il voyage en train dans la région lémanique un verre à la main, il s'émerveille par la beauté des rayons du soleil qui percent la brume. À cet instant précis, la nature lui révèle sa vocation : devenir un ténor de la vitiviniculture.

En 1998, après des premiers tests concluants, Daniel fonde la cave Boléro à Savièse. Depuis, il s'attelle à la transformation du vignoble en progressant crescendo vers un encépagement adapté aux différents terroirs et en insufflant de la modernité au domaine. Couronné par une certification bio en 2018, Daniel aime créer des vins vivants en petites quantités. Pour lui, les vins bien orchestrés «racontent le terroir, la saison, le millésime, dans un style unique faisant preuve de liberté créative et d'authenticité». Sa philosophie lui permet d'occuper le devant de la scène en 2022 lors du Concours mondial de Bruxelles en plaçant un de ses vins comme révélation internationale bio.

Au-delà des dégustations de vin, notre artiste au bérêt propose des balades botaniques et des activités culturelles. Aujourd'hui, il compose sa dernière partition pour la suite de son exploitation afin que la mélodie de la cave Boléro sonne comme un refrain sans fin.

