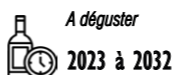
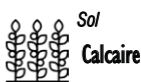


# CYHNOIR

*Cave Le Bosset*

● LE MONTAGNARD



## En deux mots

\*Assemblage de Cabernet Sauvignon, Syrah et Humagne Rouge

Cet assemblage a été créé en 1992 par Willy et Romaine. Son nom de fantaisie reprend les 3 lettres des cépages présents dans l'assemblage. On retrouve bien les caractéristiques de chaque cépage : la structure du Cabernet Sauvignon, les épices de la Syrah et le côté sauvage de l'Humagne Rouge.

## Dégustation



Au nez, son bouquet est complexe. On retrouve un côté fruité, épicé et animal.



En bouche, le vin est déjà harmonieux et assoupli par son élevage en barrique. On retrouve les arômes de fruits noirs et d'épices. Les tanins sont présents et apportent de la structure.



Rack d'agneau



Moussaka de lentilles



Fromage de chèvre


# CYHNOIR

## *Cave Le Bosset*

● LE MONTAGNARD

 *Cave  
Leytron*

 *Vignes  
5 ha entre Saillon et  
Leytron*

 *Les visages  
Romaine et Christian  
Blaser*



## **Vins de sens**

Si Leytron est aujourd'hui connu pour être le village de l'Humagne, on le doit bien à Marin Michellod. Ce dernier avec deux de ses collègues ont été les premiers à greffer, planter, puis vinifier un cépage inconnu qui ne portait pas de nom à cette époque. Marin décide, avec bon sens, de le baptiser «Humagne Rouge».

Tout comme l'Humagne Rouge, Willy, le fils de Marin, est né dans les vignes de Leytron. Doté d'un sens de l'initiative, Willy reprend non seulement toute l'exploitation viticole de la famille, mais il décide de racheter la cave Le Bosset pour créer sa propre gamme de vins.

En 2000, Willy prend sa retraite. Ce sont ses filles Romaine et Corinne, ainsi que leurs conjoints Christian et Graham, qui prennent la succession à la cave. Ensemble, ils se tournent vers une viticulture biologique pour créer, à leur façon, des vins de sens. Vins de sens, car ils sont issus de raisins produits sur des sols vivants, où le sens de l'innovation et les techniques originales permettent de faire régner la biodiversité. Vins de sens surtout, car ils développent des saveurs et des senteurs pour satisfaire avant tout le bonheur de nos sens !

