

DIVICO

Cave Le Bosset

LE PERSPICACE



Cépage
Divico



Millésime
2024



Vignes
Leytron



Service
14-16°C



Élevage
**7 mois en
barrique**



Sol
Calcaire



Alcool
13,5 %



A déguster
2025 à 2032



Production
Nature

En deux mots

Romaine et Christian vinifient du Divico depuis 2013. Ce cépage résistant aux maladies leur a été proposé par la station Agroscope pour essai. Depuis les années ils maîtrisent très bien ce cépage. Vinifié sans apport de sulfites ou autres intrants, il est donc considéré comme un vin nature. Nous te conseillons de le carafier 30 minutes avant de le déguster pour pleinement en profiter.

Dégustation



Œil



Nez

Au nez, le vin a besoin de temps pour s'ouvrir. Il faut bien l'aérer ou le carafier pour qu'il s'exprime sur des notes de fruit noir et d'épice. 🍇🍷



Bouche

En bouche, le vin a du corps, mais reste équilibré. On retrouve des notes de fruits noirs, des notes d'épices et une finale qui nous rappelle l'amertume du chocolat noir. 🍇🍷🍫



Viande

Hamburger maison



Poisson



Végétarien

Hamburger aux pois chiches



Fromages

Fromage corsé

DIVICO

Cave Le Bosset

● LE PERSPICACE

 *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 !

