

# SYRAH

## Cave Le Bosset

### LE PERSPICACE



Cépage  
**Syrah**



Millésime  
**2023**



Vignes  
**Leytron**



Service  
**14-16°C**



Élevage  
**Inox**



Sol  
**Calcaire**



Alcool  
**13 %**



A déguster  
**2024 à 2031**

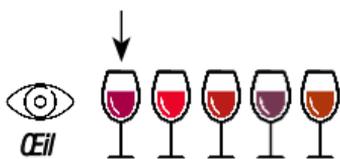


Production  
**Biologique**

## En deux mots

La Syrah est l'un des cépages les plus renommés et largement cultivés à travers le monde, reconnue pour sa capacité à produire des vins rouges d'exception qui séduisent les amateurs. Originaires de la vallée du Rhône, en France, elle a su s'adapter avec succès à divers terroirs viticoles, permettant une expression unique et authentique selon les régions.

## Dégustation



Œil



Nez

Au nez, le bouquet de ce vin s'épanouit avec des arômes intensément épicés, mettant en avant des notes distinctes de poivre et de girofle. 🌶️ 🌿



Bouche

En bouche, le vin s'exprime pleinement avec des notes épicées et des arômes de fruits rouges, notamment la cerise. Sa texture est souple et agréable. La finale est riche et chaleureuse. 🌶️ 🌿 🍒



Viande

Entrecôte grillé



Poisson



Végétarien

Courges farcies



Fromages

Gruyère

# SYRAH

## *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 !

