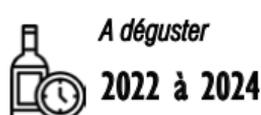


OPALE ROSÉ

Cave Emery

LE FESTIF



En deux mots

L'Opale, reine des pierres précieuses, a inspiré Mathieu Emery pour la création de ce rosé de Pinot Noir mousseux. Cette pierre est connue pour conférer une sensation de paix. Vous pouvez donc trinquer en toute sérénité !

Dégustation



Au nez, on retrouve des notes de fruits rouges et blancs avec la fraise et la pêche. 🍓 🍑



En bouche, c'est un vin festif. Ses bulles et ses arômes de petits fruits rouges nous donnent envie de trinquer à multiples reprises. 🍓 🍓



Croissants au jambon



Roulades de saumon au fromage frais



Toasts aux olives



Billes de fromage frais

#buvonslagrappe

OPALE ROSÉ

Cave Emery

● LE FESTIF



AlibaGrappe et les 3 encaveurs

C'est à quelques pas du Lac Souterrain de Saint-Léonard, en direction d'Ayent que nous avons aperçu une camionnette s'arrêter subitement. De cette camionnette sont descendus 3 hommes. Le premier est Louis-Bernard Emery, le directeur de la cave. C'est d'ailleurs lui qui a fondé la cave Emery comme elle existe à ce jour. Derrière lui, nous pouvons apercevoir Mathieu et Gaspard, ses enfants. Mathieu s'occupe de la partie vente et marketing alors que Gaspard gère la production. Après quelques mots échangés, les trois encaveurs se sont avancés en direction d'une guérite isolée au beau milieu des vignes.

Arrivés devant cette dernière, ils ont prononcé les paroles suivantes : « Sésame, ouvre-toi » ! Par la plus grande des magies, une porte secrète s'est ouverte devant eux. Derrière celle-ci se cache une véritable caverne souterraine remplie de trésors. C'est Louis-Bernard et ses parents qui ont eu l'idée de creuser ces grottes en 1996. Aujourd'hui, la cave familiale profite de ce lieu exceptionnel pour inviter ses clients à des soirées repas-dégustation pour des groupes allant de 15 à 60 personnes.

Pour ne pas se perdre dans ce labyrinthe, il est préférable d'être accompagné par les maîtres des lieux. Nous avons eu la chance de sortir vivants de cette grotte aux multiples passages secrets pour vous partager quelques pépites.

