



Humagne Rouge

Valais AOC, Cave Ardévaz

Spécialité rouge du Valais

Description:

La cave Ardévaz se trouve à St-Pierre-de-Clages et est dirigée par la troisième génération de la famille Boven. L'Humagne Rouge est un cépage à maturité tardive dont la surface cultivée a fortement augmenté au cours des 20 dernières années.

Profil aromatique:

Rouge rubis brillant. Les fruits rouges marquent le bouquet de griottes et de framboises, sur un peu de genièvre et une pointe de lierre. bouche très juteuse, sur des arômes de baies sauvages et un peu de sous-bois, souple et d'une opulence typique du millésime, tannins très veloutés. Les arômes ne faiblissent pas jusque dans la finale persistante et fruitée.

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine: Suisse

Producteur: Cave Ardévaz

Elevage: en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

Cépage(s): 100% Humagne rouge

N° article: 1285724

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Humagne Rouge

Valais AOC
Cave Ardévaz

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Humagne rouge
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.