



2018 Humagne

Valais du Rhône AOC, Chai du Baron

Note de dégustation:

Rubis moyen brillant. Nez puissant de mûres et de framboises, complété par des notes de violette, de cannelle, ainsi que de délicates touches toastées. Attaque douce, laissant place à des arômes puissants très typiques du cépage, beaucoup de baies rouges et noires accompagnées de notes de malt et d'un soupçon de tabac et de nougat, sur des tannins présents mais bien intégrés ; longue finale montrant du potentiel.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Valais
Producteur:	Chai du Baron
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	10 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Humagne rouge
Référence:	1026718

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Humagne

Valais du Rhône AOC
Chai du Baron

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Humagne rouge
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.