



2019 Humagne

Valais du Rhône AOC, Chai du Baron

Humagne Rouge, quand un professionnel dompte le cépage

Description:

Patrice Walpen, jeune star de la scène viticole du Valais, et son domaine artisanal Chai du Baron font sensation tant auprès des critiques que des consommateurs. Il sait donner une agréable souplesse à ce cépage plein de caractère. Les raisins utilisés pour son Humagne Rouge viennent de la commune de Chamoson dans le Bas-Valais.

Note de dégustation:

Rouge rubis, accents grenat. Nez très ouvert, qui se répand rapidement dans le verre, avec des notes de prunes, de framboises et un soupçon de sous-bois, ainsi qu'un souffle de cannelle et de pain bis bien cuit. L'attaque douce, est suivie d'arômes intenses, dominés par les fruits rouges, airelles et cerises d'une belle maturité, sur des touches de mélasse et de moka, tannins veloutés; finale puissante montrant du potentiel.

Accompagne idéale:

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).

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 2028
Cépage(s):	100% Humagne rouge
Référence:	1026719

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 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.