



## 2021 Humagne

Valais du Rhône AOC, Chai du Baron

**Note de dégustation:**

Rouge rubis, accents grenat. Nez très ouvert, qui se réprend 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Valais
<b>Producteur:</b>	Chai du Baron
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elevage:</b>	8 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.8 %
<b>Cépage(s):</b>	100% Humagne rouge
<b>Référence:</b>	1026721

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Humagne**

Valais du Rhône AOC  
Chai du Baron

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Humagne rouge
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	8 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.8 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.