



2022 Humagne Rouge

L'Enfer de la Roche, Coteaux de Sierre Valais AOC, Histoire d'Enfer

Note de dégustation:

Cette cuvée magique de différents terroirs présente à la fois une pression veloutée et de l'élégance. Dans sa jeunesse, il présente moins de typicité car les raisins ne sont égrappés qu'à 20%. Ce vin montre un très grand potentiel de maturité.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Suisse
Région: Valais
Producteur:
Notation(s):
Cépage(s):
Référence: 1350222

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Humagne Rouge

L'Enfer de la Roche
Coteaux de Sierre Valais AOC
Histoire d'Enfer

Origine: Suisse

Notation(s):

Cépage(s):

Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le
décanter.