



2020 Humagne Rouge

Valais AOC, Cave Biber

Note de dégustation:

Une robe pourpre brillante et une diversité aromatique envoûtante. En bouche, on retrouve des composantes épicées et des tanins mûrs.

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:

Notation(s):

Apogée: jusqu'en 2028

Cépage(s): Humagne rouge

Référence: 1322620

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Humagne Rouge

Valais AOC
Cave Biber

Origine:	Suisse
Notation(s):	
Cépage(s):	Humagne rouge
Apogée:	jusqu'en 2028
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.