



2022 Humagne Rouge

Valais AOC, Cave Les Follaterres

Note de dégustation:

Rouge rubis avec des reflets violets, cette humagne présente un arôme de baies noires et d'épices. Au palais se développe une attaque claire et vive qui rappelle le sureau et le lierre. Les tanins souples et harmonieux confèrent à ce vin son caractère particulier.

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):

Vol. alcool: 13.5 %

Apogée: jusqu'en 2029

Cépage(s): Humagne rouge

Référence: 1330722

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Humagne Rouge

Valais AOC

Cave Les Follaterres

Origine: Suisse
Notation(s):
Cépage(s): Humagne rouge
Apogée: jusqu'en 2029
Vol. alcool: 13.5 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.