



2023 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: Cave Les Follaterres

Notation(s):

Cépage(s):

Référence: 1330723

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):

Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.