



2022 Humagne Rouge Quintessence

Valais AOC, Benoît Dorsaz

Note de dégustation:

L'Humagne Rouge se caractérise par son dynamisme, ses saveurs sauvages auxquelles se mêle le parfum des baies noires et sauvages. Il est bien structuré et possède une forte acidité. L'attaque est vive, en bouche on sent le fruit qui laisse une vitalité débordante.

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:	Benoît Dorsaz
Notation(s):	
Vol. alcool:	13.7 %
Cépage(s):	
Référence:	1370522

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Humagne Rouge Quintessence

Valais AOC
Benoît Dorsaz

Origine: Suisse

Notation(s):

Cépage(s):

Vol. alcool: 13.7 %

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