



2024 Humagne Rouge

Valais AOC, Cave du Rhodan

Classique valaisan de caractère

Description:

L'Humagne Rouge impressionne par sa structure juvénile et développe une rondeur harmonieuse avec la maturité. Identique à l'origine au Cornalin de la Vallée d'Aoste, ce vin valaisan déploie un caractère unique, plein de profondeur et d'épices.

Note de dégustation:

Le nom Humagne Rouge apparaît pour la première fois vers 1900. On sait aujourd'hui que le cépage est identique au Cornalin de la Vallée d'Aoste. Le rouge est sauvage et parfois anguleux dans sa jeunesse, il s'arrondit avec la maturité. (Mounir)

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 du Rhodan
Notation(s):	
Cépage(s):	
Référence:	1329024

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Humagne Rouge

Valais AOC
Cave du Rhodan

Origine: Suisse

Notation(s):

Cépage(s):

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