



Humagne Rouge

Valais AOC, Cave Ardévaz

Specialità rossa del Vallese

Descrizione:

La cantina Ardévaz si trova a St-Pierre-de-Clages ed è gestita dalla terza generazione della famiglia Boven. L'Humagne Rouge è un vitigno a maturazione tardiva la cui superficie coltivata è aumentata notevolmente negli ultimi 20 anni.

Profilo aromatico:

Rosso rubino brillante. Frutti rossi segnano il bouquet di marasche e lamponi, su un po' di ginepro e un accenno di edera. Palato molto succoso, su aromi di frutti di bosco e un po' di sottobosco, morbido e con un'opulenza tipica dell'annata, tannini molto vellutati. Gli aromi non si affievoliscono fino al finale persistente e fruttato.

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Temperatura:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Cave Ardévaz

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 100% Humagne

Numero articolo: 1285724

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Humagne Rouge

Valais AOC
Cave Ardévaz

Herkunft:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Humagne
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.