



## Humagne

Valais du Rhône AOC, Chai du Baron

Humagne Rouge, quando un professionista addomestica il vitigno

### **Beschreibung:**

Patrice Walpen, giovane stella della scena vinicola vallesana, e la sua tenuta artigianale Chai du Baron stanno facendo scalpore tra i critici e i consumatori. Sa come dare una piacevole morbidezza a questo vitigno pieno di carattere. Le uve utilizzate per il suo Humagne Rouge provengono dal comune di Chamoson, nel Basso Vallese.

### **Degustationsnotiz:**

Rosso rubino con accenti granati. Il naso è molto aperto, si diffonde rapidamente nel bicchiere, con note di prugne, lamponi e un accenno di sottobosco, oltre a un sentore di cannella e pane integrale ben cotto. L'attacco morbido, è seguito da aromi intensi, dominati da frutti rossi, mirtilli e ciliegie di una bella maturità, su tocchi di melassa e moka, tannini vellutati; finale potente che mostra il potenziale.

### **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).

### **Servierempfehlung:**

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

**Paese di origine:** Svizzera

**Produttore:** Chai du Baron

**Allevamento:** 10 Mesi in vasche d'acciaio inox

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.0%

**Da bere:** da subito fino al 2028

**Varietà d'uva:** 100% Humagne rouge

**Artikelnummer:** 1026719

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Humagne

Valais du Rhône AOC  
Chai du Baron

|                       |                                                                   |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Svizzera                                                          |
| <b>Valutazioni:</b>   | Score 18/20                                                       |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 100% Humagne rouge                                                |
| <b>Da bere:</b>       | da subito fino al 2028                                            |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale                                                      |
| <b>Allevamento:</b>   | 10 Mesi in vasche d'acciaio inox                                  |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 13.0%                                                             |
| <b>Servier:</b>       | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato. |