



2021 Humagne

Valais du Rhône AOC, Chai du Baron

Nota di degustazione:

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 frutta rossa, mirtilli e ciliegie di una bella maturità, su tocchi di melassa e moka, tannini vellutati; finale potente che mostra il potenziale.

Abbinamenti:

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).

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Svizzera
Regione:	Vallese
Produttore:	Chai du Baron
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	8 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.8 %
Varietà d'uva:	100% Humagne rouge
Numero di articolo:	1026721

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Humagne

Valais du Rhône AOC
Chai du Baron

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Humagne rouge
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.8 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.