



2022 Humagne Rouge

Valais AOC, Cave Ardévaz

Specialità rossa del Vallese

Descrizione del vino:

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 di coltivazione è aumentata notevolmente negli ultimi 20 anni.

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:	Cave Ardévaz
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	100% Humagne rouge
Numero di articolo:	1285722

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Humagne Rouge

Valais AOC
Cave Ardévaz

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Humagne rouge
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.