



## 2022 Humagne Rouge

L'Enfer de la Roche, Coteaux de Sierre Valais AOC, Histoire d'Enfer

**Nota di degustazione:**

Questa magica cuvée di diversi terroir mostra al contempo pressione vellutata ed eleganza. In gioventù mostra una minore tipicità, poiché le uve sono diraspate solo per il 20%. Questo vino mostra un grande potenziale di invecchiamento.

**Abbinamenti:**

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

**Consigli per il consumo:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

**Paese d'origine:** Svizzera  
**Regione:** Vallese  
**Produttore:**  
**Valutazioni:**  
**Varietà d'uva:**  
**Numero di articolo:** 1350222

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Humagne Rouge**

L'Enfer de la Roche  
Coteaux de Sierre Valais AOC  
Histoire d'Enfer

**Origine:** Svizzera

**Valutazioni:**

**Varietà d'uva:**

**Servizio:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.