



# 2024 Humagne Rouge

Valais AOC, Cave du Rhodan

Un classico del Vallese con carattere

## Descrizione del vino:

L'Humagne Rouge colpisce per la sua struttura giovanile e sviluppa una rotondità armoniosa con la maturazione. Identico per origine al Cornalin della Valle d'Aosta, questo vino del Vallese ha un carattere unico, ricco di profondità e spezie.

## Nota di degustazione:

Il nome Humagne Rouge è apparso per la prima volta intorno al 1900. Oggi sappiamo che il vitigno è identico al Cornalin della Valle d'Aosta. Il rosso è selvatico e talvolta spigoloso da giovane, mentre diventa più rotondo con la maturazione. (Mounir)

#### 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 du Rhodan

Valutazioni: Varietà d'uva:

Numero di articolo: 1329024



# **Inserto per clip portabottiglie** Dimensione: A7 74x105

# **Humagne Rouge**

Valais AOC Cave du Rhodan

Origine: Svizzera

Valutazioni: Varietà d'uva:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve Servizio:

essere decantato.