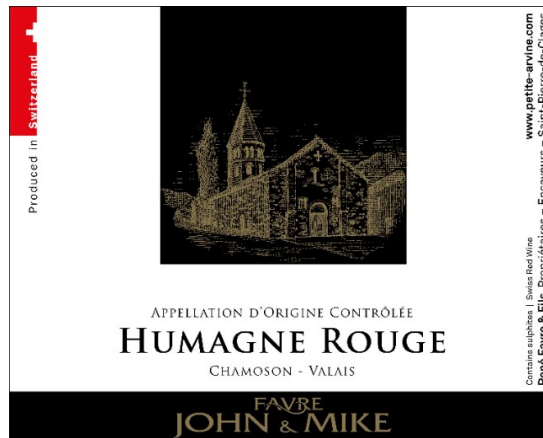


Humagne Rouge



Cépage : Humagne Rouge

Appellation : Chamoson AOC

Terroir : Brisé d'Ardoise

Production : 1 kg/m²

Vinification :

Cuve inox, sur fines lies

Analyses :

Alcool total 12.8 vol/°

Sucre résiduel aucun

Commentaires de Dégustation :

Belle robe carmin vif soutenu à reflets violets. Dominée par les petits fruits rouges très mûrs (fraise, cerise) le nez exhale également des notes épicées (poivre, réglisse). La bouche agréablement charpentée, avec ses beaux tanins soyeux et sa superbe texture, émet d'élégants arômes de sous-bois, de réglisse et de grillé.

Accord gourmand :

On vous propose de l'accompagner d'une bonne selle d'agneau au thym, une pintade rôtie aux pleurotes et toutes viandes de Venaison.

Température de service : 15 C

Bouteilles : 37.5 cl et 75 cl

Conservation : 10 à 15 ans