



Humagne Blanche AOC Valais

★ Mémoire des vins suisses ...

Prix : CHF 28.50

Caractéristiques

Nom :	Humagne Blanche
Appellation :	AOC Valais
Collection :	Tradition
Encaveur :	Domaine des Muses (Taramarcas, Robert)
Région :	Valais central, Valais
Couleur :	Blanc
Catégorie :	Monocépage
Cépages :	Humagne (blanc)
Production :	Élevé en barrique
Vieillessement :	Fût
Type :	Sec
Corps :	Moyen à beaucoup
Alcool :	13.0%
Sols :	Calcaire
Contenance :	75.0 cl

Service

Accords met vin :	Poisson, viande, fromage, légumes, plats épicés, champignons, poisson de mer, poisson grillé, fruits de mer, crustacés, volaille, viande blanche, fromage à pâte dure, asperges
Temps de garde :	2 - 8 Ans
Température de service :	10.0°C - 12.0°C
Conditions idéales de stockage :	Température de stockage 10°C-14°C Hygrométrie 60%-80% Protégé de la lumière Position horizontale Sans trépidation

Dégustation

APPARENCE

Limpidité :	Brillante
Intensité :	Moyenne
Aspect :	Belle apparence
Couleur :	Jaune pâle

ARÔME

Nez	
Caractère :	Typé
Expression :	Franche
Finesse :	Subtile
Complexité :	Agréable
Puissance :	Bonne
Parfum	
Floral :	Acacia, tilleul

SENSATIONS

En bouche	
Attaque :	Belle
Evolution :	Harmonieuse
Structure :	Admirable
Goût :	Séduisant
Intensité :	Bonne
Note finale :	Longue
Persistance :	Longue