



Humagne Rouge AOC Valais

Prix : CHF 32.00

Caractéristiques

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

Service

Accords met vin :	Viande, fromage, légumes, champignons, gibier, chasse, fromage à pâte dure, légumes grillés
Temps de garde :	2 - 7 Ans
Température de service :	16.0°C - 18.0°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 :	Soutenue
Aspect :	Belle apparence
Couleur :	Rouge pourpre

ARÔME

Nez	
Caractère :	Typé
Expression :	Soutenue
Finesse :	Élégante
Complexité :	Grande
Puissance :	Bonne
Parfum	
Fruité :	Baies des bois, mûre

SENSATIONS

En bouche	
Attaque :	Belle
Evolution :	Agréable
Structure :	Ample
Goût :	Fruité, séduisant, velouté
Intensité :	Bonne
Note finale :	Longue
Persistance :	Longue