



## Humagne Rouge AOC Valais

価格： CHF 32.00

### 特徴

氏名： Humagne Rouge  
名称： AOC Valais  
コレクション： Tradition  
ワイナリー： Domaine des Muses  
(Taramarcas, Robert)  
地域： ヴァレー州 (中部), ヴァレー/ヴァリス州  
色： 赤  
カテゴリー： 単一品種  
品種： ユマーニュ・ルージュ  
生産量： タンク熟成  
Ageing： Tank  
タイプ： 辛口  
ボディ： ミディアム〜フル  
アルコール度数： 13.0%  
土壌： 石灰岩, 片岩  
容量： 75.0 cl

### サービス

よく合う料理： 肉, チーズ, 野菜, キノコ類, 野禽・野獣肉, 猟獣肉, ハード  
チーズ, グリル野菜  
保存期間： 2 - 7 年  
サービスの際の温度： 16.0°C - 18.0°C  
最適な保存方法： 保存温度 10°C〜14°C  
湿度 60%〜80%  
光の当たらないところ  
水平の位置  
振動のないところ

### テイasting

#### 外観

清澄度： 輝く  
強度： 息が長い  
外観： 美しい  
色： 赤紫色

#### アロマ

ノーズ  
性格： 個性的  
表現： 息が長い  
繊細性： エレガント  
複雑性： 高い  
強さ： 良い  
香り  
フルーツ系： ベリー類, ブラックベリー

#### 印象

口中  
アタック： 美しい  
推移： 快い  
ストラクチャー： ふくよか  
味わい： フルーツィ, 魅力的, まろやか  
強度： 良い  
後味： 長い  
持続性： 長い