

Humagne rouge

AOC Wallis, Charles Bonvin SA, 2016

375 ml

CHF 13.-

N° Art. 30069316



Le côté floral (qui se traduit dans ce vin par la lavande et le magnolia), le fruité (exprimé par la griotte) et les épices (thym et laurier) rivalisent pour un bouquet du plus bel effet, complété par de fines touches de tabac et de cuir. L'Humagne rouge est dans cette variante de cuve plus élégante que puissante, avec des tanins décents.

Origine:	Suisse / Valais
Cépage:	Humagne rouge
Maturité:	2 à 4 ans
Température:	16 à 18 °C
Conseil de dégustation:	Ragoût de lapin aux olives, Selle de chevreuil au four, Bœuf Stroganoff, Spécialités de gibier, Fromage à pâte dure
Vinification:	Eraflage complet, Fermentation traditionnelle (courte), Fermentation en cuve inox, Pressurage immédiat et délicat
Récolte:	Vendanges manuelles, Selection stricte
Élevage:	En cuve inox
Durée de l'élevage:	8 mois
Volume:	13.0 %



Production intégrée certifiée



Végan

Profil gourmand

Profil du vin au nez

Intensité



Floral



Fruité



Epices



Note boisée



Complexité



Profil du vin en bouche

Attaque en bouche



Acidité / Jutosité



Tanin



Corps



Longueur en bouche

