

Humagne rouge, Bio Bourgeon

Description

Un bouquet complexe aux notes de mûres, de sureau et de girofle. La bouche est souple et fruitée soutenue par des tanins ronds et soyeux. Ce cépage indigène exprime sa typicité, alliant rusticité et élégance.

Accompagne les viandes blanches et mijotées, fromages d'alpages et plats rustiques.

Caractéristiques

Flaconnage 75 cl

- ✓ **Cépage** : Humagne Rouge
- ✓ **Sol** : Moraines glaciaires et schistes
- ✓ **Air de production** : Vétroz
- ✓ **Vinification** : Cuve
- ✓ **Certification** : Bourgeon Bio Suisse
- ✓ **Accords mets / vins** : viandes rouges, plats mijotés et grillades
- ✓ **Potentiel de garde** : 5-7 ans

Dégustation

Intense, complexe, typicité, rustique et fruité

Œil - robe rouge intense aux reflets rubis

Nez - intense et complexe, typicité rustique et fruité

Bouche - fondu avec un tanin tendre, bel équilibre acidité-tanin, finale sur la longueur et le fruit

Humagne rouge, Bio Bourgeon

Beschreibung

Eine komplexe Nase mit Noten von Brombeeren, Holunder und Nelken. Am Gaumen ist er weich und fruchtig, unterstützt von runden, seidigen Tanninen. Diese einheimische Rebsorte bringt seine Typizität zum Ausdruck und verbindet Rustikalität mit Eleganz.

Passt zu hellem und geschmortem Fleisch, Alpkäse und rustikalen Gerichten.

Charakteristiken

Flakonierung 75 cl

- ✓ **Rebsorte** : Humagne Rouge
- ✓ **Boden** : Gletschermoränen und Schiefer
- ✓ **Produktionsluft** : Vétroz
- ✓ **Weinbereitung** : Tank
- ✓ Zertifizierung: Bio Suisse Knospe
- ✓ **Passt zu** : rotem Fleisch, Schmorgerichten und Gegrilltem
- ✓ **Lagerpotenzial** : 5 - 7 Jahre

Verkostungsnotizen

Intensiv, komplex, typisch, rustikal und fruchtig

Farbe - intensiv rote Farbe mit rubinroten Reflexen.

Nase - intensiv und komplex, typisch rustikal und fruchtig

Geschmack - geschmolzen mit weichem Tannin, schöne Säure-Tannin-Balance, langer, fruchtiger Abgang

Humagne rouge, Bio Bourgeon

Description

A complex bouquet with notes of blackberry, elderberry and clove. The palate is supple and fruity, supported by round and silky tannins. This indigenous grape variety expresses its typicality, combining rusticity and elegance. Accompanies white and stewed meats, mountain cheeses and rustic dishes.

Characteristics

Bottling 75 cl

- ✓ **Grape variety:** Humagne Rouge
- ✓ **Soil:** glacial moraine and schist
- ✓ **Production area:** Vétroz
- ✓ **Vinification:** Vat
- ✓ **Certification :** Bourgeon Bio Suisse
- ✓ **Food pairing:** Red meat, stewed and grilled dishes
- ✓ **Ageing potential:** 5-7 years

Tasting notes

Intense, complex, typical, rustic and fruity

Eye - intense red colour with ruby reflections

Nose - intense and complex, rustic and fruity typicality

Palate - melted with soft tannin, good acidity-tannin balance, long and fruity finish