

Humagne rouge Réserve, AOC Valais

Description

Cette Humagne rouge est issue d'une parcelle de plus de 40 ans située à Chamoson. Elle est élevée en fûts de 400 litres durant 12 mois.

Sa robe est d'un rouge intense aux reflets rubis. Son bouquet est complexe aux notes de mûres, de sureau et de poivre. 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 mijotées, vos recettes automnales et les fromages de caractère.

Caractéristiques

Flaconnage 75 cl - 37.5 cl - 150 cl

- ✓ **Cépage** : Humagne Rouge
- ✓ **Sol** : Moraines glaciaires
- ✓ **Air de production** : Chamoson, Saillon
- ✓ **Vinification** : Elevage en fût de 400 litres, 12 mois
- ✓ **Accords mets / vins** : Viandes rouges, fromages de caractère, petits gibiers à plumes
- ✓ **Potentiel de garde** : 8 à 15 ans

Dégustation

Petits fruits rouges, girofle, complexe et rustique, frais

Nez - intense et complexe, typicité rustique, un peu sauvage, légèrement vanillé, belle rondeur

Bouche - fondu avec un tanin tendre, matière dense, bel équilibre acidité-tanin

Humagne rouge Réserve, AOC Valais

Beschreibung

Dieser rote Humagne stammt von einer über 40 Jahre alten Parzelle in Chamoson. Er wird 12 Monate lang in 400-Liter-Fässern ausgebaut.

Seine Farbe ist ein intensives Rot mit rubinroten Reflexen. Seine Nase ist komplex mit Noten von Brombeeren, Holunder und Pfeffer. 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 geschmortem Fleisch, Ihren herbstlichen Rezepten und zu charaktervollem Käse.

Charakteristiken

Flakonierung 75 cl - 37.5 cl - 150 cl

- ✓ **Rebsorte** : Humagne Rouge
- ✓ **Boden** : Gletschermoränen
- ✓ **Produktionsluft** : Chamoson, Saillon
- ✓ **Weinbereitung**: Ausbau im 400-Liter-Fass, 12 Monate
- ✓ **Passt zu**: Rotem Fleisch, charaktervollen Käsesorten, kleines Federwild
- ✓ **Lagerpotenzial** : 8 - 15 Jahre

Verkostungsnotizen

Kleine rote Früchte, Nelken, komplex und rustikal, frisch

Nase - intensiv und komplex, rustikale Typizität, ein wenig wild, leicht vanillig, schöne Fülle

Geschmack - geschmolzen mit weichem Tannin, dichter Stoff, schönes Gleichgewicht zwischen Säure und Tannin

Humagne rouge Réserve, AOC Valais

Description

This Humagne Rouge comes from a 40-years-old plot in Chamoson. It is aged in 400 liters barrels for 12 months.

Its color is an intense red with ruby reflections. Its bouquet is complex with notes of blackberry, elderberry, and pepper. The palate is supple and fruity, supported by round and silky tannins. This indigenous grape variety expresses its typicality, combining rusticity and elegance.

Accompanies simmered meats, autumnal recipes, and cheeses with character.

Characteristics

Bottling 75 cl - 37.5 cl - 150 cl

- ✓ **Grape variety:** Humagne Rouge
- ✓ **Soil:** glacial moraine
- ✓ **Production area:** Chamoson, Saillon
- ✓ **Vinification:** Aged in 400 liters barrels for 12 months
- ✓ **Food and wine pairing:** Red meats, cheeses with character, small feathered game
- ✓ **Ageing potential:** 8 to 15 years

Tasting notes

Small red fruits, clove, complex and rustic, fresh

Eye - intense red with ruby reflections

Nose - intense and complex, rustic typicality, a bit wild, slightly vanilla, nice roundness

Palate - melted with a soft tannin, dense matter, good acidity-tannin balance