

Humagne rouge, AOC Valais

Description

Luxueux et fruité, avec une énorme texture charnue mais des tannins très fins et une rougeur alpine, c'est un rouge parfaitement mûr et concentré, finement tannique, avec une finale vitale et stimulante. Un bouquet complexe aux notes de mûres, de sureau et de girofle. 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 alluvions
- ✓ **Air de production** : Vétroz, Chamoson
- ✓ **Vinification** : Cuve
- ✓ **Accords mets / vins** : apéritif dinatoire, viandes blanches et mijotées, fromage à pâte molle
- ✓ **Potentiel de garde** : 5-6 ans

Dégustation

Notes de groseille, épices, ample avec de la fraîcheur

Œil - robe rouge intense aux reflets rubis

Nez - bouquet complexe aux notes de cuir, sureau, terre cuite

Bouche - souple et fuitée avec tanins ronds et soyeux

Humagne rouge, AOC Valais

Beschreibung

Luxuriös und fruchtig, mit einer enormen fleischigen Textur, aber sehr feinen Tanninen und einer alpinen Röte, ist dies ein perfekt reifer und konzentrierter Rotwein mit feinen Tanninen und einem vitalen, anregenden Abgang. Eine komplexe Nase mit Noten von Brombeeren, Holunder und Nelken. 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 Schwemmland
- ✓ **Produktionsluft** : Vétroz, Chamoson
- ✓ **Weinbereitung** : Tank
- ✓ **Passt zu:** Aperitif zum Abendessen, helles und geschmortes Fleisch, Weichkäse
- ✓ **Lagerpotenzial** : 5 - 6 Jahre

Verkostungsnotizen

Noten von Johannisbeere, Gewürzen, vollmundig mit Frische

Farbe - Intensive rote Farbe mit rubinroten Reflexen

Nase - Komplexe Nase mit Noten von Leder, Holunder und Terrakotta

Geschmack - weich und flüchtig mit runden, seidigen Tanninen

Humagne rouge, AOC Valais

Description

Lush and fruity, with a huge fleshy texture but very fine tannins and an alpine red, this is a perfectly ripe and concentrated red, finely tannic, with a vital and stimulating finish. A complex bouquet with notes of blackberry, elderberry and clove. 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 alluvium
- ✓ **Production area:** Vétroz, Chamoson
- ✓ **Vinification :** Vat
- ✓ **Food and wine pairing :** aperitif, white and stewed meats, soft cheese
- ✓ **Parker Points 2021:** 91
- ✓ **Ageing potential:** 5-6 years

Tasting notes

Notes of redcurrant, spices, ample with freshness

Eye - intense red color with ruby hues

Nose - complex bouquet with notes of leather, elderberry, terracotta

Palate - supple and leaky with round and silky tannins