



Humagne Rouge du Valais AOC

Genre	Vin rouge
Millésime	2018
Provenance	Valais AOC
Cépage	100% Humagne Rouge
Vinification	En cuve de fermentation INOX.
Couleur	Rouge foncé avec des reflets violet.
Arôme	Bouquet intense de petits fruits rouges et d'épices.
Caractère	Corsé et juteux au palais avec des beaux tanins. Un vin élégant et riche avec une finale robuste.
S'harmonise avec	Ragoût d'agneau, bœuf braisé, jarret de veau, entrecôte aux poivres, chevreuil sauce aux poivres.
Température de service	15°-18° C
Conservation	4-5 ans
Contenu	75 cl