



2022 Humagne Rouge

Valais AOC, Cave Ardévaz

Spécialité rouge du Valais

Description:

La cave Ardévaz se trouve à St-Pierre-de-Clages et est dirigée par la troisième génération de la famille Boven. L'Humagne Rouge est un cépage à maturité tardive dont la surface cultivée a fortement augmenté au cours des 20 dernières années.

Note de dégustation:

Rouge rubis brillant. Les fruits rouges marquent le bouquet de griottes et de framboises, sur un peu de genièvre et une pointe de lierre. bouche très juteuse, sur des arômes de baies sauvages et un peu de sous-bois, souple et d'une opulence typique du millésime, tannins très veloutés. Les arômes ne faiblissent pas jusque dans la finale persistante et fruitée.

Accompagne idéale:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Suisse
Région:	Valais
Producteur:	Cave Ardévaz
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Humagne rouge
Référence:	1285722

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Humagne Rouge

Valais AOC
Cave Ardévaz

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	100% Humagne rouge
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.