



## 2020 Humagne Rouge Tradition

Valais AOC, Domaine des Muses

**Note de dégustation:**

L'Humagne Rouge est une spécialité absolue du Valais et n'est pas apparentée à l'Humagne Blanc. C'est un cépage robuste à maturité tardive, dont la surface cultivée a fortement augmenté au cours des 20 dernières années. Le vin a de magnifiques arômes de myrtilles, de cerises mûres et de fines notes de sous-bois. En bouche, il est souple, puissant et plein de finesse. Il accompagne parfaitement les plats de gibier raffinés.

**Accompagne idéale:**

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

**Conseils de service:**

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Valais
<b>Producteur:</b>	Domaine des Muses
<b>Notation(s):</b>	
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2036
<b>Cépage(s):</b>	Humagne rouge
<b>Référence:</b>	1338520

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Humagne Rouge Tradition**

Valais AOC

Domaine des Muses

**Origine:** Suisse

**Notation(s):**

**Cépage(s):** Humagne rouge

**Apogée:** jusqu'en 2036

**Service:** Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:  
déboucher la bouteille une heure avant le  
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le  
décanter.