



## 2023 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Valais
<b>Producteur:</b>	Cave Ardévaz
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Cépage(s):</b>	100% Humagne rouge
<b>Référence:</b>	1285723

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

Taille: A7 74x105

### Humagne Rouge

Valais AOC  
Cave Ardévaz

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