



## Humagne Rouge, AOC Valais

millésime	sur demande
contenu	75cl / 50cl
pays	Suisse
provenance	AOC Valais
cépages	100 % Humagne Rouge
vinification	6 à 10 jours macération
élevage	env. 2 mois en cuve, puis 5 mois dans des grands tonneaux centenaires en chêne
teneur en alcool	env. 12,4 % vol.
température de service	14 à 16° C
capacité de garde	3 à 5 ans



Robe rouge grenat clair.

Bouquet de fruits des bois, de belles senteurs épicées de laurier et de cannelle ainsi que des extraits d'écorce.

Frais et concentré, en combinaison avec des tannins veloutés créant un caractère distinct.

Un vin rouge puissant et charnu, mais néanmoins aussi élégant et souple avec une finale agréablement dense et longue.

Le Humagne Rouge se marie particulièrement bien avec des plats de gibier, des terrines et de fromages à pâte molle et dure.

... il est un de nos vins valaisans somptueux d'une vinification typique propre au cépage de notre gamme COLLECTION CAVE ERHARD MATHIER.

---

ERHARD MATHIER VINS GMBH – CAVE VIEUX VILLA | RUELLE DU MANOIR 8 | CH-3960 SIDERS/SIERRE

TEL +41 (0)27 455 15 51 | FAX +41 (0)27 456 44 42 | INFO@ERHARDMATHIERVINS.COM

WWW.ERHARDMATHIERVINS.COM