



Humagne Blanc, AOC Valais

millésime	sur demande
contenu	75cl
pays	Suisse
provenance	AOC Valais
cépages	100 % Humagne Blanc
vinification	fermentation à froid en cuve
élevage	sec, en cuve
teneur en alcool	env. 11,4 % vol.
température de service	8 à 10° C
capacité de garde	2 à 4 ans



Robe jaune d'or.

Z Un bouquet d'une grande finesse avec ses arômes de la pêche, de la mirabelle, du miel et d'une nuance délicat de pierre à feu.

En bouche, souple et harmonieux avec une fraîcheur très typée du cépage.

Un vin blanc raffiné, vif et tout en élégance.

Le Humagne Blanc s'accorde très bien avec des apéritifs, des poissons grillés et des homards, des terrines et des fromages de forte saveur.

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