

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Humagne Rouge de Vétroz

Valais AOC

Cave La Madeleine

Région : Valais, Suisse.

Appellation : Valais AOC.

Domaine : Cave La Madeleine.

Cépages : 100% Humagne Rouge

Millésime : 2022

À déguster jusqu'en : 2027

Distinctions : Gault Millau: 150 meilleurs Vignerons de Suisse

Robe : rubis foncé, reflets roses et lumineux.

Nez : très intense, élégant, fin. Sur les coteaux ensoleillés de Vétroz, l'Humagne Rouge atteint une maturité optimale et donne des arômes de tabac et de lierre avec des notes de cerise bigarreau Napoléon.

Bouche : suave et ample au palais, avec des tannins d'une rusticité typique, il finit sur des saveurs d'amande et de fruits mûrs.

Conclusion : un Humagne Rouge au caractère alpin!

Service : servir à 16°C. Cuisse de canard aux navets, tajine de poulet.

Sur les coteaux ensoleillés de Vétroz, l'Humagne Rouge, autrement dit le vrai Cornalin du Val d'Aoste, atteint une maturité optimale et donne des arômes de tabac et de lierre avec des notes de cerise bigarreau Napoléon. Suave et ample au palais, avec des tannins d'une rusticité typique, il finit sur des saveurs d'amande et de fruits mûrs.

Teneur en alcool : 13.8%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 90146 75 2022 **Prix catalogue** : 20.50