






FIN BEC

HUMAGNE ROUGE 2016

Cépage

Ampélographie	Originaire de la Vallée d'Aoste où il est appelé «Cornalin d'Aoste», l'Humagne rouge est considéré par les vigneron valaisans comme un plant alpin indigène. Ce cépage présente souvent un caractère terreux et sauvage. L'Humagne rouge exige un terroir extrêmement bien exposé pour dévoiler de manière optimale sa nature rustique et racée.
Raisins	Les raisins de ce cru proviennent des communes de Sierre et de Savièse en Valais.

Commentaire de Flore Millet, oenologue

	Robe	Rouge grenat
	Nez	Intense, fruité frais (baies des bois), notes épicées, nuances de tabac et de sous-bois
	Bouche	Attaque souple, tanins fins et fondus, notes rustiques et sauvages (typique de l'Humagne Rouge), notes d'épices, de tabac et de bois, longue finale souple et racée

Service et Gastronomie

Accords gourmands	Chasse, agneau, viande rouge
Température de service	16 - 18°C
A maturité	2017 - 2020

Données techniques

Alcool	13% vol.
Vinification	Vinification des rouges classique, élevage en fût de chêne