Humagne Rouge 2024

L'arôme est composé de fruits rouges clairs et de notes florales comme la violette. En bouche, on retrouve des arômes de fraises des bois et de groseilles, bien structuré avec des tanins souples et une finale de longueur moyenne.

Producteur	Cave des Bernunes SA
Type d'article	Vin rouge
Pays	Suisse
Région	Valais
Appellation	AOC
Millésime	2024
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2030
Cépages	Humagne Rouge
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	36764
Accord mets et vins	Gibier, Bœuf, Plats mijotés, Agneau

Vinification

Affinamento in barrique.

Terroir

Sol très calcaire et caillouteux. Contient beaucoup de sable et peu d'argile.

Histoire

Nicolas Zufferey a fait appel à l'artiste Liliana Salone pour concevoir l'étiquette de timbre.