



Humagne Rouge 2022

Nell'aroma frutti rossi brillanti, così come le note floreali come le viole. Il palato riflette aromi di fragoline di bosco e ribes rosso, ben strutturato con tannini morbidi e un finale medio-lungo.

Produttore	Cave des Bernunes SA
Categoria	Vino rosso
Paese	Svizzera
Regione	Vallese
Classificazione	AOC
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2028
Vitigni	Humagne Rouge
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Vegan
Numero articolo	36762
Adatto a	Agnello, Brasati, Manzo, Selvaggina



Vinificazione

Elevage en barrique.

Terroir

Terreno molto calcareo e ghiaioso, ricco di sabbia e a basso contenuto di argilla.

Storia

Nicolas Zufferey ha fatto disegnare all'artista Liliana Salone l'etichetta del francobollo.

