




 **SPÉCIALITÉS DU VALAIS**
 Humagne Rouge du Valais aoc



-  Robe rouge sombre avec des reflets violacés. Belle expression aromatique avec des notes sauvages et fruitées. Au palais, l'attaque est franche et racée avec des tanins bien présents et une structure équilibrée. Longue finale, ample et corsée.
-  Se marie parfaitement avec le gibier, les viandes grillées au feu de bois, la viande séchée et le jambon du pays.
-  Vinifié de manière délicate, la matière première est issue de vignes au faible rendement. Le cuvage dure une douzaine de jours. Afin de ne pas masquer la belle typicité de ce cépage, le vin n'est pas élevé en fûts de chêne.
-  Premier producteur de vins suisses, Provins est une entreprise leader dans l'économie valaisanne. Avec plus de 4'250 sociétaires, la Coopérative représente approximativement le quart de la production cantonale. Provins encave les raisins de plus de 1000 hectares de vignes situés entre Sierre et le Lac Léman. Madeleine Gay, oenologue responsable de la vinification des spécialités, a été élue Vigneronne suisse de l'année 2008.
-  Humagne Rouge



PROVINS  VALAIS

Pays	Région	N° Article	Couleur	Cart/Har/cl	% Vol.
Suisse	Valais	04860-075-2009	rouge	6/075	14