




 **SELECTION R**  
Humagne Rouge du Valais aoc



-  Cette Humagne est un vin rustique, épicé et racé. Les tanins sont très fermes et très présents.
-  Se marie parfaitement avec le gibier et les terrines campagnardes.
-  Ce cépage doit être vinifié de manière délicate et surtout la matière première doit être issue de vignes au faible rendement. Le cuvage dure une douzaine de jours afin d'établir un équilibre durable entre les tanins, l'intensité de la couleur et les arômes subtils de l'Humagne.
-  Fondée en 1944 par Julien Clavien, les Caves de Riondaz se portent garante à la fois de la pérennité du savoir et de l'ouverture aux technologies les plus modernes. Ancien chais de la région sierroise, dans ce Valais central prodigue en terroirs et en ensoleillements remarquables, les Caves de Riondaz se renouvellent en conservant le meilleur de la tradition. Actuellement, les vins de cette cave sont vinifiés par Damien Carruzzo, jeune oenologue de talent.
-  Humagne Rouge



Pays	Région	N° Article	Couleur	Cart/Har/cl	% Vol.
Suisse	Valais	24980-075-2009	rouge	6/075	13.5