

## GAMME DOMAINE AOC VALAIS

### Humagne Blanche

75 cl

#### Cépage

Humagne Blanche, ancien cépage autochtone

#### Description

nez subtil tout en finesse, joli fruit, pêche blanche, note de tilleul; vin ample et élégant, tout en équilibre et en dentelle, harmonieux.

#### Harmonies

mousses ou terrines de foie de volailles ou de canard, entrées fines, poissons, saumon, fromages salés.

#### Température de service

10 - 12° C

#### Conservation

2 - 5 ans



## GAMME DOMAINE AOC VALAIS

### Humagne Blanche

75 cl

#### Rebsorte

Humagne Blanche, uraltes einheimisches Gewächs. Wurde den Wöchnerinnen nach der Geburt zur Stärkung verabreicht.

#### Degustationsnotiz

zartes Bukett voller Finesse, schöne Frucht (Pfersich) mit einem Touch Lindenblüten; vollmundiger und herrlich ausgewogener Wein, sehr harmonisch.

#### Kulinarischer Einklang

Gänselebermousse oder -terrine, feine Vorspeisen, Fisch, Lachs, salzige Käse.

#### Ausschanktemperatur

10 - 12° C

#### Lagerfähigkeit

2 - 5 Jahre