|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| HUMAGNE BLANCHE Grandmaître – Barrique | | |
| |  | | --- | |  | | | |
| G:\CAVE GREGOR KUONEN\2 Direktion\2.4 Kommunikation\2.4.3 Kommunikationsmittel\08_Etiketten_Gravuren\01_Etiketten_Gregor_Kuonen\02 Auflösung_Mailing\02 Grands Vins de la Famille\ET_10_GV_Humagne_blanche_GM_75cl_Front.jpg | | HUMAGNE BLANCHE, mentionnée en 1313 déjà comme Vinum humanum, est l'un des tout premiers cépages du Valais. Il n’est cependant pas de la même famille que l’Humagne Rouge. De part sa structure, ce vin à la robe dorée offre une bonne potentialité de garde et révèle un bouquet parfumé et frais avec une légère finale. Son élégance et sa subtilité rappelle le parfum des fleurs de tilleul. Au fil des ans, il développe une ampleur et une dimension insoupçonnée. Traditionnellement ce vin à été servi aux femmes après l’accouchement comme réconfortant.  Un vin à découvrir pour tous les amateurs de vins ! |
|  | | |
| Cépage: | Humagne Blanche | |
| Couleur: | Blanc | |
| Vinification: | En fût de chêne pendant 6 – 8 mois | |
| Alcool: | 13.5 % vol. | |
| Température: | 10 - 12° C | |
| A consommer: | 1 à 5 ans | |
| Accords gourmands: | Apéritif, Filets de perche, Pâtes aux truffes, Fricassée de volaille, Poulet à la sauce | |
| Contenance: | 75cl | |