



abbet-vins.ch/



Suisse



Christophe Abbet

Humagne Rouge 2019

HISTOIRE :

Christophe cultive 3ha de terrasses escarpées entre Martigny et Fully, dans le Valais. Ses vins sont à l'image des massifs Alpains : immenses, éclatants, aiguisés et intemporels. Sur certaines cuvées Christophe se confronte aussi au temps et à l'inexplicable, avec ses vins de voile. Des lots oxydatifs, endossant des habits salins et savoureux. Des cuvées qui portent le sceau d'une sensibilité singulière et de cépages autochtones : Arvine, Marsanne, Syrah, Humagne. Jacques Perrin, alors membre du jury Européen, et Antoine Petrus, alors jeune et talentueux sommelier, ont été les premiers à rendre hommage à la sensibilité de ce poète du vin.

APPELLATION : Valais
CÉPAGE : 100% Humagne
TERROIR : Terrasses granitiques
400/800m
RÉGION : Canton du Valais
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,5%

ELEVAGE :

Cuve, fermentation spontanée,
macération pré-fermentaire et pigeage,
pas de filtration

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 14 - 16°C
A boire entre 2024-2029



NOTES DE DÉGUSTATIONS :

L'Humagne de Christophe Abbet est un vin rouge magnifiquement pur, aromatique, frais et raffiné. Ce cépage Valaisan, est délicat et léger, un style qui s'apparente au Pinot Noir avec des notes de rose, de framboise et canneberge et un aspect végétal, presque racinaire rappelant la mousse des sous bois

ACCORDS :

Tian de légumes à la provençale,
Carpaccio de betterave à la pancetta,
Cailles rôties aux girolles, filet de perche à la sauge

