



abbet-vins.ch/



Christophe Abbet

Humagne Rouge 2020

HISTOIRE :

Christophe cultive avec humour 3ha de terrasses escarpées situées 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'explicite, 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%

ELEVAGE :

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

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 14 - 16°C
Capacité de garde : 5-10 ans

NOTES DE DÉGUSTATION :

L'Humagne 2020 est un vin rouge magnifiquement pur, aromatique, frais et raffiné. Ce cépage Valaisan, est délicat et léger, à la texture enveloppante, un style qui s'apparente au Pinot Noir avec des notes de rose, de framboise et d'épices.

ACCORDS :

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

