
Humagne

2022

2500 bouteilles



Il provient essentiellement de vignes du lieu-dit Les Prix, à Leytron, et aussi d'autres situées sur Fully et Saillon.

Le vin

L'humagne se caractérise par une acidité basse et une couleur peu marquée. Elle peut être sensible à l'oxygène, d'où l'importance d'avoir une belle concentration dès la vigne. Au nez, on retrouve des parfums de violette, de cassis et de mine de crayon. En bouche, la texture se rapproche d'un pinot noir, avec néanmoins plus d'épices et de structure.

Vinification

Vinification en cuve et élevage en fûts et en foudres.

Cépage	Alcool
100 % Humagne	14°