
Humagne rouge - Le Nèvi



Terroirs des Tatzes und Labérieux (Löss, Gneis und Granit),
565 bis 670 Meter über dem Meeresspiegel.

Der Wein

Die kristallinen Böden und die hohe Reife der Trauben ermöglichen es, regelmäßig einen Humagne zu keltern, der sich durch fruchtige und würzige Noten auszeichnet und nichts von den pflanzlichen Noten der Rebsorte hat. Es ist ein tiefgründiger Wein mit langem Alterungspotenzial.

Weinbereitung

Weinbereitung aus ganzen Trauben (teilweise oder vollständig), Ausbau in Fässern und gebrauchten Barriques für 12 bis 18 Monate, anschließend in Flaschen für 3 bis 18 Monate.

Rebsorte	Alkohol
100 % Gamay	14°
