
Humagne rouge - Le Nèvi



Terroirs des Tatzes et Labérieux (loess, gneiss et granite),
565 à 670 mètres d'altitude.

Le vin

Les terroirs cristallins et la grande maturité du raisin permettent de vinifier régulièrement une humagne à la dimension fruitée-épicée, éloignée des écueils végétaux du cépage. C'est un vin profond, de long vieillissement.

Vinification

Vinification en grappes entières partielle ou totale, élevage en foudre et fûts usagés durant 12 à 18 mois, puis en bouteilles de 3 à 18 mois

| Cépage | Alcool |
|---------------------|--------|
| 100 % Humagne rouge | 14° |
