



Jean-Louis Mathieu SA
DOMAINE MATHIEU

FICHE TECHNIQUE

Humagne Rouge

AOC Valais · Millésime 2024

LE VIN

Pays : Suisse

Appellation : AOC Valais

Cépages : Humagne Rouge 100 %

Région : Valais

Couleur : rouge

VITICULTURE

Mode de culture : production intégrée

Nature du sol (terroir) : argilo-calcaire

Âge des vignes : 10 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Macération préfermentaire : oui

PARAMÈTRES ANALYTIQUES

Degré alcoolique : 13 % vol.

Sucres résiduels : –

MATURITÉ & POTENTIEL

Apogée estimée : 5 ans

Durée de vie estimée : 15 ans

SERVICE

Température de service : 16–18 °C

CONDITIONNEMENT

Contenance : 75 cl

Conditionnement : cartons de 6 bouteilles
de 75 cl

Bouchage : bouchon en liège technique



NOTES DE DÉGUSTATION & ACCORDS METS-VINS

Cépage historique du Valais, cette Humagne Rouge offre une robe grenat, au bel éclat. Au nez, on devine une certaine puissance et beaucoup de fruits rouges, comme la framboise écrasée ou la myrtille. On relève aussi des notes cacaotées et herbacées, que l'on retrouve en bouche. Bien que le vin soit porté sur le fruit dans sa jeunesse, on perçoit des arômes de cuir et d'herbes sauvages, qui se livreront sans doute après quelques années en cave. Les tanins sont fermes et apprécieront de grands verres ou un carafage pour tempérer leur fougue. Le vin sera parfait aux côtés de terrines de gibier ou de viandes maturées en grillade.

