



thierry constantin

VIGNERON-ÉLEVEUR
CH - 1962 PONT DE LA MORGE
WWW.THIERRYCONSTANTIN.CH



Fiche technique : "Les Maggières" Humagne Rouge

- Dénomination du vin : "Les Maggières" Humagne Rouge AOC Valais
- Couleur : Rouge
- Cépage : Humagne Rouge
- Millésime : 2024
- Age des Vignes : 25 ans
- Situation des parcelles, Lieu dit, altitude et densité :
"Les Maggières" Commune de Saint-Léonard, 600 m. (11'000 pieds/ha)
- Exposition : Sud
- Nature du sol : Vigne en terrasse, sol léger calcaire et très graveleux
- Vendanges manuelles le 09.10.2024
- Rendement : 45 hl/ha
- Type de vinification : Macération pré-fermentaire durant 5 jours, fermentation thermorégulée, cuvaison 20 jours, rétrogradation malo-lactique, filtration légère.
- Elevage : 10 mois en cuve inox
- Bouteilles : Bordelaise europe 750 ml. bague cétie
- Bouchage : Bouchon liège 49 x 24 NDTech TCA free
- Carton : 6 bouteilles couchées
- Mise en bouteille au domaine
- Alcool : 13.1 % vol.
- Dégustation : Vin sapide fruité et gourmand aux notes d'écorce de liège et de cassis. Bouche fraîche et ciselées au final juteux épicé et digeste.
- Température de service : 11 à 14°
- Alliance gastronomique originale : Grillades estivales, filet de boudoir roti, Pâtes fraîches sauce relevée, gibier à plumes,
- Prix privé : 26.00 Sfr/ btl. TTC



Thierry Constantin, Vigneron-encaveur, Rte de Savoie 99, CH-1962 Pont de la Morge (Valais)
E-mail : info@thierryconstantin.ch Web : www.thierryconstantin.ch
Tel fixe : +41 27 346 61 21 Tel mobile : +41 79 433 16 81 Telefax : +41 27 346 60 20