



## Humagne Rouge Hurlevent

Valais AOC, Les Fils de Charles Favre

### Beschreibung:

#### Degustationsnotiz:

Rouge rubis aux accents grenat. Le bouquet très ouvert se développe rapidement dans le verre avec des notes de prunes et de framboises, ainsi que des touches de sous-bois, de cannelle et de pain bis bien cuit. L'attaque douce est suivie d'arômes intenses, marqués par les fruits rouges, airelles et cerises, d'une belle maturité, sur un souffle de mélasse et des notes de moka, tannins veloutés; la finale puissante montre du potentiel.

#### Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin avec les escalopes de chevreuil, les côtelettes de veau, l'émincé de veau à la zurichoise, le filet Wellington et le tartare. Délicieux également avec des fromages à pâte mi-dure et la fondue chinoise.

#### Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Produzent:</b>	Les Fils de Charles Favre
<b>Elevage:</b>	10 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5%
<b>Cépage(s):</b>	100% Humagne rouge
<b>Artikelnummer:</b>	0122119

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Humagne Rouge Hurlevent

Valais AOC  
Les Fils de Charles Favre

<b>Herkunft:</b>	Suisse
<b>Notation:</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Humagne rouge
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	10 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.