



## Humagne Rouge Hurlevent

Valais AOC, Les Fils de Charles Favre

### Beschreibung:

#### Degustationsnotiz:

Rubis de belle intensité. Framboises et de myrtilles dans le nez équilibré, sur des touches d'herbes sauvages, thym, une pointe de genièvre et de délicates nuances toastées. Arômes intensément fruités dans le palais fondant et velouté, à nouveau marqué par les baies, avec un souffle de clou de girofle et de poivre; il reste très aromatique jusque dans la finale persistante.

#### 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>A boire:</b>	jusqu'en 2027
<b>Cépage(s):</b>	100% Humagne rouge
<b>Artikelnummer:</b>	0122120

## 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>A boire:</b>	jusqu'en 2027
<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.