



Syrah Hurlevent

Valais AOC, Les Fils de Charles Favre

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Rouge rubis, disque légèrement plus clair. Nez parfaitement bien équilibré, typique de la Syrah, avec des mûres, du clou de girofle et du poivre de Kampot. Très fondant et fruité en bouche, concentré et ample avec de magnifiques tannins mûrs; très aromatique bien au-delà du milieu de bouche, longue finale.

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.

Pays d'origine:	Suisse
Produzent:	Les Fils de Charles Favre
Elevage:	10 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
A boire:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Syrah
Artikelnummer:	0378719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Syrah Hurlevent

Valais AOC
Les Fils de Charles Favre

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Syrah
A boire:	jusqu'en 2027
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.