



Petite Arvine Hurlevent

Valais AOC, Les Fils de Charles Favre

La spécialité convoitée du Valais

Beschreibung:

La petite Arvine est le véritable cépage phare du Valais. Des saveurs fruitées se livrent à un incomparable jeu d'équilibriste avec de fines notes minérales et salines. Un vin blanc pas comme les autres, débordant de plaisir et de joie de vivre, mais aussi plein de complexité.

Degustationsnotiz:

Jaune brillant, nuances tirant sur le vert. Abricots sucrés, monarde et menthe citronnée dans le nez expressif et très présent, avec également un soupçon de verveine. Palais aux multiples nuances, les notes d'agrumes alternent avec les fruits jaunes, sur une jolie fraîcheur et une légère salinité; la douceur discrète des fruits contribue à la plénitude aromatique, nuances de miel en fin de bouche.

Accompagne idéalement:

Idéal pour la fondue et la raclette, il est aussi fantastique pour accompagner les filets de perches, les terrines de légumes, les toasts Hawaï, les sushis et les ramequins au fromage.

Servierempfehlung:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine: Suisse

Produzent: Les Fils de Charles Favre

Elevage: 6 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 100% Petite Arvine

Artikelnummer: 0383922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Petite Arvine Hurlevent

Valais AOC

Les Fils de Charles Favre

| | |
|---------------------|-----------------------------|
| Herkunft: | Suisse |
| Notation: | Score 18/20 |
| Cépage(s): | 100% Petite Arvine |
| A boire: | À l'apogée |
| Weinbau: | Traditionnelle |
| Elevage: | 6 Mois en Cuve inox |
| Vol. alcool: | 13.5% |
| Servier: | Frais, entre 8 et 10 degrés |