



Heida Hurlevent

Valais AOC, Les Fils de Charles Favre

Du domaine traditionnel Charles Favre

Beschreibung:

La maison de tradition Favre, située au cœur de la ville de Sion, est synonyme de vins de plaisir, faciles à boire et exprimant la typicité des cépages. Le Heida est le cépage valaisan par excellence. Il est très ancien et produit des raisins à petites baies.

Degustationsnotiz:

Jaune doré lumineux aux nuances tirant sur le vert. Les notes florales et de fruits jaunes se marient dans le joli nez ouvert rappelant la mirabelle, le coing et le miel, sur d'intéressantes notes d'herbes sauvages, verveine et thym. Corps ferme et belle élégance dans le palais velouté, qui présente maintenant également des notes d'agrumes, très équilibré et agréablement frais, précis dans la finale légèrement minérale, aux notes d'amandes amères.

Accompagne idéalement:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

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%

Cépage(s): 100% Savagnin

Artikelnummer: 0695222

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Heida Hurlevent

Valais AOC
Les Fils de Charles Favre

Herkunft:	Suisse
Notation:	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Savagnin
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés