



## 2016 Cornalin Hurlevent

Valais AOC, Les Fils de Charles Favre

Produit par le domaine traditionnel Charles Favre

### Note de dégustation:

Rubis éclatant. Belle interaction entre des petites cerises rouges, des notes de clou de girofle et une délicate note de cannelle pour finir sur une touche de bois de cèdre. En bouche, le fruit est beau et mûr et rappelle la framboise sauvage, la fraise avec une touche d'épices, les tanins sont moelleux; équilibré et puissant jusque dans la finale aromatique et parfaitement ronde.

### Accompagne idéale:

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.

### Conseils de service:

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

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Valais
<b>Producteur:</b>	Les Fils de Charles Favre
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.3 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2023
<b>Cépage(s):</b>	100% Cornalin
<b>Référence:</b>	0409016

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Cornalin Hurlevent**

Valais AOC

Les Fils de Charles Favre

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Cornalin
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2023
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.3 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.