



## 2016 Syrah Hurlevent

Valais AOC, Les Fils de Charles Favre

### 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>	
<b>Elevage:</b>	en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.1 %
<b>Apogée:</b>	Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.
<b>Cépage(s):</b>	100% Syrah
<b>Référence:</b>	0378716

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

Taille: A7 74x105

### **Syrah Hurlevent**

Valais AOC

Les Fils de Charles Favre

**Origine:** Suisse

**Notation(s):**

**Cépage(s):** 100% Syrah

**Apogée:** Peut se boire jeune mais est à pleine maturité après 6 à 10 ans.

**Viticulture:** Traditionnelle

**Elevage:** en Cuve inox

**Vol. alcool:** 13.1 %

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