



2018 Humagne Rouge 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.

Pays d'origine: Suisse

Région: Valais

Producteur: Les Fils de Charles Favre

Notation(s):

Elevage: 6 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.1 %

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

Cépage(s): 100% Humagne rouge

Référence: 0122118

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Humagne Rouge Hurlevent

Valais AOC

Les Fils de Charles Favre

Origine: Suisse

Notation(s):

Cépage(s): 100% Humagne rouge

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

Viticulture: Traditionnelle

Elevage: 6 Mois en Cuve inox

Vol. alcool: 13.1 %

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