



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.