



## 2019 Heida Hurlevent

Valais AOC, Les Fils de Charles Favre

**Note de dégustation:**

Jaune moyen, nuances dorées. Verveine, melon et fleurs blanches dans le nez délicat. La bouche est typique du cépage avec des arômes de tilleul et d'herbes sauvages, mais aussi de mirabelles et d'amandes grillées, beaucoup de fondant, compact; une agréable douceur de fruit conduit à une finale légèrement fraîche.

**Conseils de service:**

Frais, entre 8 et 10 degrés

<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>	8 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2023
<b>Cépage(s):</b>	100% Savagnin
<b>Référence:</b>	0695219

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

Taille: A7 74x105

### Heida 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% Savagnin
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2023
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	8 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés