



## 2019 Heida Hurlevent

Valais AOC, Les Fils de Charles Favre

Du domaine traditionnel Charles Favre

### Description:

La maison de tradition Favre, située au cœur de la ville de Sion, est synonyme de vins de plaisir, faciles à boire et exprimant la typicité des cépages. Le Heida est le cépage valaisan par excellence. Il est très ancien et produit des raisins à petites baies.

### 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.

### Accompagne idéale:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

### 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>	À l'apogée
<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>	À l'apogée
<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