



2019 Cornalin Hurlevent

Valais AOC, Les Fils de Charles Favre

Produit par le domaine traditionnel Charles Favre

Note de dégustation:

Rouge rubis saturé. De magnifiques cerises Amarena, des myrtilles et une touche de malt dans le nez, typique du cépage. La bouche montre beaucoup de caractère, des baies rouges et noires, soulignées par un peu de caramel, les tannins sont doux; persistance intense des arômes au-delà du milieu de bouche, montre une belle maturité; finale puissante.

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):	Score 17.5/20
Elevage:	10 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Cornalin
Référence:	0409019

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cornalin Hurlevent

Valais AOC

Les Fils de Charles Favre

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Cornalin
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.