# 2019 Humagne Rouge Hurlevent

Valais AOC, Les Fils de Charles Favre

**Note de dégustation:**
Rouge rubis aux accents grenat. Le bouquet très ouvert se développe rapidement dans le verre avec des notes de prunes et de framboises, ainsi que des touches de sous-bois, de cannelle et de pain bis bien cuit. L'attaque douce est suivie d'arômes intenses, marqués par les fruits rouges, airelles et cerises, d'une belle maturité, sur un souffle de mélasse et des notes de moka, tannins veloutés; la finale puissante montre du potentiel.

**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 18/20 |
| **Elevage:** | 10 Mois en Cuve inox |
| **Viticulture:** | Traditionnelle |
| **Vol. alcool:** | 13.5 % |
| **Cépage(s):** | 100% Humagne rouge |
| **Référence:** | 0122119 |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

# 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):** | Score 18/20 |
| **Cépage(s):** | 100% Humagne rouge |
| **Viticulture:** | Traditionnelle |
| **Elevage:** | 10 Mois en Cuve inox |
| **Vol. alcool:** | 13.5 % |
| **Service:** | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch