



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

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
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.