



## 2019 Syrah Hurlevent

Valais AOC, Les Fils de Charles Favre

**Note de dégustation:**

Rouge rubis, disque légèrement plus clair. Nez parfaitement bien équilibré, typique de la Syrah, avec des mûres, du clou de girofle et du poivre de Kampot. Très fondant et fruité en bouche, concentré et ample avec de magnifiques tannins mûrs; très aromatique bien au-delà du milieu de bouche, longue finale.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	Suisse
<b>Région:</b>	Valais
<b>Producteur:</b>	Les Fils de Charles Favre
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elevage:</b>	10 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2027
<b>Cépage(s):</b>	100% Syrah
<b>Référence:</b>	0378719

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

Taille: A7 74x105

### **Syrah Hurlevent**

Valais AOC

Les Fils de Charles Favre

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Syrah
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2027
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	10 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.