



## 2020 Cornalin Hurlevent

Valais AOC, Les Fils de Charles Favre

Produit par le domaine traditionnel Charles Favre

### Note de dégustation:

Rouge rubis puissant, nuances violettes. Nez expressif dévoilant une association d'arômes de baies noires et d'épices, avec un souffle de sous-bois, ainsi que des notes de genièvre et de violette. Attaque douce, laissant place à des arômes qui confirment essentiellement ceux du nez, complétés par de la gelée de framboise et une belle fraîcheur; texture légère et tannins élégants, finale de moyenne intensité.

### 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% Cornalin             |
| <b>Référence:</b>      | 0409020                   |

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

Taille: A7 74x105

### **Cornalin Hurlevent**

Valais AOC

Les Fils de Charles Favre

|                     |                                                            |
|---------------------|------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>     | Suisse                                                     |
| <b>Notation(s):</b> | Score 18/20                                                |
| <b>Cépage(s):</b>   | 100% Cornalin                                              |
| <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. |