



## 2020 Heida Hurlevent

Valais AOC, Les Fils de Charles Favre

Du domaine traditionnel Charles Favre

### Description:

La maison de tradition Favre, située au cœur de la ville de Sion, est synonyme de vins de plaisir, faciles à boire et exprimant la typicité des cépages. Le Heida est le cépage valaisan par excellence. Il est très ancien et produit des raisins à petites baies.

### Note de dégustation:

Jaune doré lumineux aux nuances tirant sur le vert. Les notes florales et de fruits jaunes se marient dans le joli nez ouvert rappelant la mirabelle, le coing et le miel, sur d'intéressantes notes d'herbes sauvages, verveine et thym. Corps ferme et belle élégance dans le palais velouté, qui présente maintenant également des notes d'agrumes, très équilibré et agréablement frais, précis dans la finale légèrement minérale, aux notes d'amandes amères.

### Accompagne idéale:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

### Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

|                        |                              |
|------------------------|------------------------------|
| <b>Pays d'origine:</b> | Suisse                       |
| <b>Région:</b>         | Valais                       |
| <b>Producteur:</b>     | Les Fils de Charles Favre    |
| <b>Notation(s):</b>    | Expovina Gold, Score 17.5/20 |
| <b>Elevage:</b>        | 8 Mois en Cuve inox          |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle               |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 13.5 %                       |
| <b>Apogée:</b>         | À l'apogée                   |
| <b>Cépage(s):</b>      | 100% Savagnin                |
| <b>Référence:</b>      | 0695220                      |

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

Taille: A7 74x105

### Heida Hurlevent

Valais AOC

Les Fils de Charles Favre

|                     |                              |
|---------------------|------------------------------|
| <b>Origine:</b>     | Suisse                       |
| <b>Notation(s):</b> | Expovina Gold, Score 17.5/20 |
| <b>Cépage(s):</b>   | 100% Savagnin                |
| <b>Apogée:</b>      | À l'apogée                   |
| <b>Viticulture:</b> | Traditionnelle               |
| <b>Elevage:</b>     | 8 Mois en Cuve inox          |
| <b>Vol. alcool:</b> | 13.5 %                       |
| <b>Service:</b>     | Frais, entre 8 et 10 degrés  |