2020 Syrah Hurlevent

Valais AOC, Les Fils de Charles Favre

Note de dégustation:
Rouge rubis saturé, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Fruité typique d'une syrah qui rappelle les cerises, les framboises et le poivre noir, avec un souffle de clou de girofle. En bouche, un fondant délicat, à nouveau des baies rouges, juteuse avec une belle texture; une délicate note épicée accompagne la finale équilibrée.
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 17.5/20
Elevage:	10 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	100% Syrah
Référence:	0378720

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

Syrah Hurlevent

Valais AOC
Les Fils de Charles Favre

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Syrah
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	14.0 %
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