



## 2022 Petite Arvine Hurlevent

Valais AOC, Les Fils de Charles Favre

La spécialité convoitée du Valais

### Description:

La petite Arvine est le véritable cépage phare du Valais. Des saveurs fruitées se livrent à un incomparable jeu d'équilibriste avec de fines notes minérales et salines. Un vin blanc pas comme les autres, débordant de plaisir et de joie de vivre, mais aussi plein de complexité.

### Note de dégustation:

Jaune brillant, nuances tirant sur le vert. Abricots sucrés, monarde et menthe citronnée dans le nez expressif et très présent, avec également un soupçon de verveine. Palais aux multiples nuances, les notes d'agrumes alternent avec les fruits jaunes, sur une jolie fraîcheur et une légère salinité; la douceur discrète des fruits contribue à la plénitude aromatique, nuances de miel en fin de bouche.

### Accompagne idéale:

Idéal pour la fondue et la raclette, il est aussi fantastique pour accompagner les filets de perches, les terrines de légumes, les toasts Hawaï, les sushis et les ramequins au fromage.

### 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>	Score 18/20
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Cépage(s):</b>	100% Petite Arvine
<b>Référence:</b>	0383922

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

Taille: A7 74x105

### **Petite Arvine Hurlevent**

Valais AOC

Les Fils de Charles Favre

<b>Origine:</b>	Suisse
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Petite Arvine
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés