



2016 Cornalin Hurlevent

Valais AOC, Les Fils de Charles Favre

Prodotto dalla tradizionale tenuta CharlesFavre

Nota di degustazione:

Rubino brillante. Bellissimo gioco tra piccole ciliegie rosse, note di chiodi di garofano e un delicato accenno di cannella, per finire con un tocco di legno di cedro. Al palato, il frutto è delizioso e maturo, ricorda il lampone selvatico, la fragola con un tocco di spezie, i tannini sono morbidi; equilibrato e potente fino al finale aromatico e perfettamente rotondo.

Abbinamenti:

Si consiglia di abbinare questo vino a scaloppine di cervo, costolette di vitello, cotolette di vitello alla zurighese, filetto alla Wellington e tartare. Ottimo anche con formaggi semiduri e fonduta cinese.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	CH
Regione:	Vallese
Produttore:	Les Fils de Charles Favre
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.3 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	100% Cornalin
Numero di articolo:	0409016

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cornalin Hurlevent

Valais AOC

Les Fils de Charles Favre

Origine:	CH
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Cornalin
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.3 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.