



## 2019 Humagne Rouge Hurlevent

Valais AOC, Les Fils de Charles Favre

### Nota di degustazione:

Rosso rubino con sfumature granate. Il bouquet molto aperto si sviluppa rapidamente nel bicchiere con note di prugne e lamponi, oltre a sentori di sottobosco, cannella e pane integrale ben cotto. L'attacco morbido è seguito da aromi intensi, segnati da frutti rossi, mirilli e ciliegie, splendidamente maturi, su un soffio di melassa e note di moka, tannini vellutati; il finale potente mostra il suo potenziale.

### Abbinamenti:

Si consiglia di abbinare questo vino a scaloppine di cervo, costole 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.

<b>Paese d'origine:</b>	CH
<b>Regione:</b>	Vallese
<b>Produttore:</b>	Les Fils de Charles Favre
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Vinificazione:</b>	10 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Humagne rouge
<b>Numero di articolo:</b>	0122119

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Humagne Rouge Hurlevent

Valais AOC

Les Fils de Charles Favre

<b>Origine:</b>	CH
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Humagne rouge
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	10 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.