DRINKS.

Favre Syrah Hurlevent AOC Valais 2018 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	407819
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Suisse
Région	Valais
Embouteilleur	Les Fils de Charles Favre, Avenue de Tourbillon 29, 1951 Sion, Schweiz
Marque	Favre
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Goût concentré, finement structuré, avec des fruits sombres et des épices poivrées.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Elaboré à 100% à partir de Syrah
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température	16-18 degrés

de consommation	16-18 degrés
Millésime	2018
En accord avec	fromages, viandes rouges, viandes blanches

Description

L'art d'un vigneron consiste à transformer sa passion de la terre et de la vigne en arômes tangibles. C'est ce que font depuis 1944 les membres de la famille Favre, dont les domaines sont au nombre de quatre: l'unique Clos du Castel d'Or dans la vallée du Rhône, acquis par Charles Favre dès 1941, le vignoble en terrasses de Molignon dans un site idyllique à flanc de coteau sur la rive droite du Rhône, les petites parcelles escarpées de l'exceptionnel vignoble de Tourbillon, et le site rural de la Cave de Montgorge acquis en 1995. La gamme des vins produits par la cave valaisanne est l'expression de la diversité du terroir valaisan et des nombreux cépages de différentes origines. Certains d'entre eux ont survécu dans la région alpine pendant des milliers d'années sans être remplacés par des cépages concurrents. D'autres ont été introduits en Valais il y a quelques années seulement, comme le cépage Syrah, qui a trouvé son chemin depuis la Côte-du-Rhône française. Ce vin rouge tannique, affiné dans des cuves en inox, est à servir à 16-18°C. Il conservera sa maturité de consommation jusqu'en 2028 et au-delà. Il se marie bien avec les spécialités de viande rouge et blanche comme les escalopes de chevreuil, les escalopes de veau, l’émincé de veau à la zurichoise, le filet Wellington et le tartare, mais aussi avec le fromage de montagne ou le pot au feu.