

# DRINKS.

## Favre Petite Arvine Hurlevent AOC Valais 2022 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	7008522
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	Suisse
Région	Valais
Embouteilleur	Les Fils de Charles Favre, Avenue de Tourbillon 29, 1951 Sion, Suisse
Marque	Favre
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	En bouche, il présente une acidité soutenue et des arômes de fruits exotiques comme le pamplemousse et le citron vert, qui se complètent de notes intéressantes de miel, de pierre à fusil et de discrètes notes salées.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	à partir de 100% Petite Arvine
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non



Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2022
En accord avec	poissons & fruits de mer, volaille, raclette & fondue

## Description

L'art d'un vigneron consiste à traduire la passion pour la terre et la vigne en arômes tangibles. C'est exactement ce que font les membres de la famille Favre depuis 1944. Leurs terres comprennent quatre domaines : l'unique Clos du Castel d'Or dans la vallée du Rhône, acquis dès 1941 par Charles Favre, le vignoble en terrasses de Molignon, situé sur un coteau idyllique de la rive droite du Rhône, les petites parcelles escarpées de l'extraordinaire vignoble de Tourbillon ainsi que le site rural de la Cave de Montgorge, acquis en 1995. L'assortiment de la cave valaisanne est l'expression de la diversité du terroir valaisan et des nombreux cépages d'origines diverses. Certains d'entre eux se sont maintenus pendant des millénaires dans la région alpine, sans être supplantés par des cépages concurrents. Le cépage Petite Arvine est cultivé depuis des temps immémoriaux en Valais ainsi que dans la vallée d'Aoste voisine. Les vignes préfèrent les terrasses ensoleillées et abritées du vent et ont un cycle végétatif très long, si bien que la récolte a lieu tard en automne. Les raisins donnent des vins blancs fins aux arômes de fruits exotiques et d'agrumes ainsi qu'une note salée caractéristique. La Petite Arvine Hurlevent élevée en cuve d'acier doit être servie fraîche à 8-10°C. Il peut être bu jusqu'à fin 2025. Il s'accompagne de plats copieux à base de fromage comme la Raclette, la Fondue, les Toasts Hawaï et les Galettes au fromage, mais aussi de Terrine de légumes, de Sushi, de Langoustines, de Poisson ou de Poulet à la crème.