



Pinot Noir Submission

Napa Valley, 689 Cellars

Pinot Noir séduisant et fruité de 689

Description:

Curtis McBride a ajouté un nouveau chapitre à l'histoire à succès de Soumission: Ce nouveau pinot noir tout en finesse et en fruits transforme le quotidien en jour de fête. Avec ce vin 689 aussi, vous pouvez être sûr qu'il ne se contentera pas de répondre à vos attentes, mais qu'il les dépassera largement.

Profil aromatique:

Rouge rubis foncé, s'éclaircissant sur le disque. Bouquet intense, aux envoûtantes notes de baies rouges, de jus de griotte, de tabac blond, d'estragon et de lilas. Bouche juteuse et onctueuse, extrait caramélisé d'une belle richesse et tannins souples. Finale concentrée aux arômes de fraises des bois sucrées et de gelée de groseilles rouges, sur un souffle de cire.

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine: États-Unis

Producteur: 689 Cellars

Elevage: 13 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2033

Cépage(s): 100% Pinot Noir

N° article: 1244923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pinot Noir Submission

Napa Valley
689 Cellars

Herkunft: États-Unis
Notation: Score 18/20
Cépage(s): 100% Pinot Noir
A boire: jusqu'en 2033
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 13 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.