



Devil's Candy

Napa Valley, 689 Cellars

Un Zinfandel fait pour les grillades

Beschreibung:

Même si ses vins fruités nous ont déjà surpris plus d'une fois, Curtis McBride parvient encore et toujours à nous étonner. Les raisins de son Devil's Candy sont issus de différentes parcelles de la Napa Valley. Cet assemblage à base de Zinfandel reflète le caractère de chacune d'entre elles et son opulence généreuse et envoûtante fait de chaque soirée grillades un souvenir unique. Complexe et expressif, il est élevé 12 mois dans des fûts de chêne français avant de quitter 689 Cellars.

Degustationsnotiz:

Pourpre profond, centre impénétrable. Bouquet aux opulentes notes de pruneaux, de pétales de rose séchés et de figues macérées au rhum, de mousse de chocolat noir et de tabac à pipe parfumé. La bouche est d'une incroyable puissance, onctueuse avec une douceur d'extrait caramélisée, la symbiose parfaite entre richesse de fruits et concentration. Dans la finale aromatique explosion de baies noires séchées, d'olives noires, de poivre de montagne frais et de réglisse

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).

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: États-Unis

Produzent: 689 Cellars

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.5%

A boire: jusqu'en 2030

Cépage(s): 49% Zinfandel, 18% Cabernet Sauvignon, 17% Charbono (Bonarda), 16% Petite Sirah

Artikelnummer: 1027418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Devil's Candy

Napa Valley
689 Cellars

Herkunft:	États-Unis
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	49% Zinfandel, 18% Cabernet Sauvignon, 17% Charbono (Bonarda), 16% Petite Sirah
A boire:	jusqu'en 2030
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.