

2016 Six Eight Nine

Napa Valley, 689 Cellars

Le vin au chiffre porte-bonheur

Description:
Des arguments convaincants, y compris sur l'étiquette: dans la culture chinoise, le 6 signifie chance/succès, le 8 succès/richesse et le 9 constance/pérennité. Rien d'étonnant à ce que le «Six Eight Nine» soit l'un des vins préférés de nos clients. En effet, cet assemblage incroyablement harmonieux de la Napa Valley offre un excellent rapport qualité-prix.

Note de dégustation:
Grenat, rubis au milieu. Séduisant parfum de prunes rouges compotées, de jus de griottes, de pastilles aux groseilles avec en arrière nez de la rose, du chocolat au lait et des fraises des bois. Palais crémeux aux tanins mûrs et souples, avec une douceur de fruit agréable. La chaleur typique de la Napa est présente dans le milieu de bouche velouté, aux arômes de compote de myrtilles. Finale ample et persistante sur de la cannelle, des pralinés au nougat et de la mousse de quetsches.

Accompagne idéale:
Il accompagne délicieusement les plats surf & turf, le poisson grillé, les baked potatoes et la cuisine tex-mex, ains que les hamburgers.

Conseils de service:
Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Etats-Unis d'Amérique
Région:	Californie
Sous-région:	North Coast
Producteur:	Six Eight Nine Cellars
Notation(s):	Score 18/20
Elaboration:	10 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	39% Zinfandel, 28% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 5% Syrah, 2% Petite Sirah
Emballage:	Carton de 12
Référence:	0465716075C7100

Mövenpick Schweiz AG, Division Wein, Hauptsitz, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Six Eight Nine

Napa Valley
689 Cellars

Origine:	Etats-Unis d'Amérique
Notation(s):	Score 18/20
Traubensorte(en):	39% Zinfandel, 28% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot, 5% Syrah, 2% Petite Sirah
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Mövenpick Schweiz AG, Division Wein, Hauptsitz, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch