



2018 Submission Red

California, 689 Cellars

Le Submission existe enfin à base de Zinfandel

Description:

Submission, assemblage à base de Zinfandel, respire le soleil californien. Quelle que soit l'occasion pour laquelle vous servirez ce somptueux vin fruité, vous ferez le bonheur de vos invités. Profitez-en, car on n'a jamais assez de cartons de ce vin qui donne le sourire.

Note de dégustation:

Rouge pourpre dense. Bouquet intense de pruneaux, de tabac à pipe parfumé et de chocolat au lait, en arrière nez des notes de cerises sauvages, de boîte à cigares et de réglisse. Palais puissant avec une texture moelleuse, une magnifique douceur d'extrait et des tannins onctueux. Dans la finale aromatique, c'est une explosion de baies bleues, de bonbons au caramel et de bois nobles.

Accompagne idéale:

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).

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Etats-Unis
Région:	Californie
Producteur:	Six Eight Nine Cellars
Notation(s):	Score 17.5/20
Elevage:	10 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	48% Zinfandel, 26% Grenache, 18% Malbec, 8% Petite Sirah
Référence:	1089618

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Submission Red

California
689 Cellars

Origine:	Etats-Unis
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	48% Zinfandel, 26% Grenache, 18% Malbec, 8% Petite Sirah
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.