



## 2020 Submission Red

California, 689 Cellars

Un assemblage génial à base de Zinfandel de Californie

### Description:

La gamme Submission de Curtis McBride est une réussite sans pareille en Californie. Pour de nombreux amateurs de vins de la région, cet assemblage de Zinfandel est la star absolue. Rien de surprenant donc à ce qu'il décroche chaque année le titre de best-seller auprès de la clientèle de Mövenpick. Quelle que soit l'occasion pour laquelle vous servirez ce vin synonyme de bonne humeur, vous ferez le bonheur de vos hôtes. Le soleil de Californie dans votre verre!

### Note de dégustation:

Rouge pourpre dense. Bouquet intense de pruneaux, de tabac à pipe parfumé et de chocolat au lait, avec en arrière nez des notes cerises sauvages, de boîte à cigares et de réglisse. Bouche puissante avec une texture tendre, une merveilleuse douceur d'extrait et des tannins souples. Dans la finale aromatique c'est une explosion de baies bleues, de bonbon au caramel et de bois précieux.

### 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:

États-Unis

### Région:

Californie

### Producteur:

Six Eight Nine Cellars

### Notation(s):

Score 17.5/20, The Tasting Panel 90/100

### Elevage:

10 Mois en Barrique

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

14.5 %

### Apogée:

jusqu'en 2029

### Cépage(s):

48% Zinfandel, 26% Grenache, 18% Malbec, 8% Petite Sirah

### Référence:

1089620

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Submission Red

California  
689 Cellars

<b>Origine:</b>	États-Unis
<b>Notation(s):</b>	Score 17.5/20, The Tasting Panel 90/100
<b>Cépage(s):</b>	48% Zinfandel, 26% Grenache, 18% Malbec, 8% Petite Sirah
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	10 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.