



2021 Pinot Noir Submission

California, 689 Cellars

L'incarnation de la joie de vivre à la californienne

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.

Note de dégustation:

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 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 18/20, Wine Enthusiast 90/100
Elevage:	10 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Référence:	1244921

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pinot Noir Submission

California
689 Cellars

Origine:	États-Unis
Notation(s):	Score 18/20, Wine Enthusiast 90/100
Cépage(s):	100% Pinot Noir
Apogée:	jusqu'en 2031
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.