



2020 Devil's Candy

Napa Valley, 689 Cellars

Zinfandel de rêve de la Napa Valley

Description:

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. Ce vin reflète le caractère typique de la région et son opulence généreuse et envoûtante fait des fêtes de fin d'année un moment de plaisir inoubliable. Complexe et expressif, il est élevé 12 mois dans des fûts de chêne français avant de quitter 689 Cellars.

Note de dégustation:

Pourpre foncé, centre opaque. Bouquet opulent aux notes de pruneaux chauds, de pétales de rose séchés, de figues macérées au rhum, de mousse au chocolat noir et de tabac à pipe parfumé. Bouche d'une puissance incroyable, avec une texture crémeuse et un extrait caramélisé, une parfaite symbiose entre richesse du fruit et concentration. Finale aromatique sur une explosion de cerises sauvages, d'olives noires, de poivre des montagnes de Tasmanie et de réglisse.

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 19/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	58% Zinfandel, 19% Cabernet Sauvignon, 16% Petite Sirah, 7% Charbono (Bonarda)
Référence:	1027420

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Devil's Candy

Napa Valley
689 Cellars

Origine:	États-Unis
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	58% Zinfandel, 19% Cabernet Sauvignon, 16% Petite Sirah, 7% Charbono (Bonarda)
Apogée:	jusqu'en 2033
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.