



2019 Cabernet Sauvignon Submission

California, 689 Cellars

Une valeur sûre gorgée de soleil californien

Description:

La Californie et le Cabernet, une équipe qui gagne! Le climat ensoleillé de l'«État doré» confère au Cabernet Sauvignon des arômes d'une incomparable intensité, évoquant les fruits noirs mûrs et les épices. Avec son opulence et sa souplesse, le Submission de 689 Cellars est un véritable chouchou de notre clientèle, qui ne manquera pas de séduire également vos hôtes.

Note de dégustation:

Grenat rubis profond. Bouquet enivrant de pruneaux chauds et de liqueur de cerise, avec un souffle de cannelle, de pralinés au nougat et de réglisse. Bouche puissante et onctueuse, corps puissant et douceur envoûtante. Finale marquée par les petits fruits noirs avec des touches de tabac Burley et de bois exotique.

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
Elevage:	10 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	85% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 5% Petit Verdot
Référence:	0948019

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cabernet Sauvignon Submission

California
689 Cellars

Origine:	États-Unis
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	85% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 5% Petit Verdot
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.