



2020 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 dense, centre rouge rubis. Séduisant bouquet de pruneaux mûrs et de pastilles au cassis, avec d'élégantes notes d'arabica et de bois précieux exotiques, ainsi qu'un soupçon de cannelle. La bouche est ample et crémeuse, avec un extrait mûr. Finale concentrée aux nuances de truffes au chocolat noir, de tabac à pipe parfumé et de gelée de sureau.

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 2028
Cépage(s):	90% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot
Référence:	0948020

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):	90% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.