

DRINKS.

689 Six Eight Nine Cellars Napa Master & Servant 2021 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40972021
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Etats-Unis
Région	Napa Valley, Californie
Embouteilleur	689 Cellars, 135 Third Street, Suite 100, San Rafael 94901, Californie, États-Unis
Marque	689
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	12 mois
Dégustation	Massif, gouleyant et fondant avec des tanins souples et une certaine douceur d'extrait. Rappelle le chocolat noir, la vanille, le chêne grillé, les prunes, les baies noires, les épices et le caramel.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	de 97% Cabernet Sauvignon et 3% Merlot
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
---------------------------	---------

Tannin	Oui
--------	-----

Température de consommation	16-18 degrés
-----------------------------	--------------

Millésime	2021
-----------	------

En accord avec	grillades, pizzas & pâtes, viandes rouges
----------------	---

Description

On pourrait penser que c'est l'idée des millennials de donner à des vins des noms aussi étranges que "Devil's Candy", "Ghost in the Night" ou "Killer Drop". Mais Curtis McBride et Kent Rasmussen appartiennent à une génération un peu plus ancienne d'experts en vin. L'un a travaillé pendant des années dans le marketing et la vente, l'autre avait déjà produit de nombreux autres vins californiens lorsque les deux amis ont décidé de fonder 689 Cellars dans la mondialement célèbre Napa Valley en 2008. Cependant, au lieu d'investir dans leurs propres terres, Curtis et Kent s'approvisionnent en raisins auprès d'établissements vinicoles sélectionnés dans la région, ce qui leur donne accès à diverses variétés de raisins et aux meilleurs sites de toute la région. Et cela porte ses fruits !

Le vin rouge 689 Master & Servant est un cabernet sauvignon assez massif, à forte teneur en alcool, auquel on a ajouté un peu de merlot. Le vieillissement de douze mois se fait traditionnellement en barriques. Le vin rouge conserve sa maturité de consommation jusqu'en 2032 - il est recommandé de le déguster accompagné d'un rôti de bœuf, d'une entrecôte, de lasagnes, d'une casserole d'aubergines ou de spécialités de la cuisine Tex-Mex.