



2019 Dominus Napa Valley

Christian Moueix

L'icône des architectes de Petrus

Description:

Le spécialiste du Bordeaux Christian Moueix a créé avec Dominus l'un des premiers grands vins du Nouveau Monde. Il conjugue le style classique d'un Bordeaux à l'intensité du terroir californien. Avec le millésime 2019, il signe un Dominus absolument légendaire. 100 points du Wine Independent à l'appui!

Note de dégustation:

Pourpre saturé au centre, disque rubis. Bouquet complexe de tabac à pipe parfumé, de cassis et de graphite, en deuxième nez viennent des notes de lilas, de marjolaine et de gelée de sureau. Sublime bouche satinée, d'une magnifique ampleur, les tannins à parfaite maturité apportent tenue et longueur à ce géant, un athlète au cœur d'acier. Des arômes de prunes, ainsi que de complexes nuances de terroir accompagnent la finale concentrée et persistante, d'une superbe astringence.

Accompagne idéale:

Idéal avec un T-bone-steak, un rack d'agneau, un burger de bœuf Wayu, des travers de porc ou un filet mignon, il est tout aussi délicieux avec des fromages bien faits et des pièces braisées.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:

États-Unis

Région:

Californie

Sous-région:

North Coast

Producteur:

Famille Moueix

Notation(s):

The Wine Independent 100/100, James Suckling 98/100, Score 20/20

Elevage:

18 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

2025–2055

Cépage(s):

90% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc

Référence:

0493519

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Dominus Napa Valley

Christian Moueix

Origine:	États-Unis
Notation(s):	The Wine Independent 100/100, James Suckling 98/100, Score 20/20
Cépage(s):	90% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc
Apogée:	2025–2055
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.