



## 2020 Napanook Napa Valley

Christian Moueix, Dominus Estate

Le petit frère du Dominus se mesure aux meilleurs

### Description:

En tant que propriétaire de châteaux de Pomerol légendaires comme Trotanoy ou La Fleur-Pétrus, Christian Moueix est depuis longtemps une icône. Pourtant, dès le milieu des années 80, il a relevé un tout nouveau défi en reprenant une partie du vignoble historique de Napanook dans la Napa Valley. Même jeune, le Napanook est déjà très agréable à boire.

### Note de dégustation:

Pourpre profond, centre opaque, disque rubis tendre. De délicates touches de lilas, d'estragon et de réglisse agrémentent le séduisant bouquet aux notes de cassis frais, de palissandre et de jus de prunelle. Complexe et soyeux en bouche, avec un extrait légèrement rugueux, il brille par son élégance et son corps musclé. Baies noires, tabac du Brésil et un souffle de graphite dans la finale concentrée.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	États-Unis
<b>Région:</b>	Californie
<b>Sous-région:</b>	North Coast
<b>Producteur:</b>	Famille Moueix
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 95/100, Score 19/20
<b>Elevage:</b>	16 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Apogée:</b>	2025–2040
<b>Cépage(s):</b>	88% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
<b>Référence:</b>	0137420

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Napanook Napa Valley**

Christian Moueix  
Dominus Estate

**Origine:** États-Unis  
**Notation(s):** James Suckling 95/100, Score 19/20  
**Cépage(s):** 88% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc,  
5% Petit Verdot  
**Apogée:** 2025–2040  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 16 Mois en Barrique  
**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  
déguster.