



2020 Dominus Napa Valley

Christian Moueix

Napa à la Christian Moueix

Description:

Le spécialiste du Bordeaux Christian Moueix a créé avec Dominus l'un des premiers grands vins du Nouveau Monde. Et ce n'est pas un hasard si l'étiquette rappelle Lafleur à Pomerol.

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):	James Suckling 98/100, Score 20/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	2025–2040
Cépage(s):	95% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Référence:	0493520

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Dominus Napa Valley

Christian Moueix

Origine:	États-Unis
Notation(s):	James Suckling 98/100, Score 20/20
Cépage(s):	95% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Apogée:	2025–2040
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
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.