



## 2014 Dominus Napa Valley

Christian Moueix

«Le chouchou» californien

### 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:

Bouquet très concentré sur des nuances de menthe, de tabac et de pastilles au chocolat, puis de nougat et de bois précieux. La bouche est élégante avec des tannins très fins, fondus et parfaitement soutenus ; c'est un vin déjà très harmonieux qui se boit avec plaisir et dévoile ainsi sa stature royale. Une (délicate) main de fer dans un gant de velours dans la longue finale qui en révèle tout le potentiel – d'une beauté saisissante !

### 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, Parker 97/100, WeinWisser 20/20

### Elevage:

18 Mois en Barrique

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

14.5 %

### Apogée:

jusqu'en 2040

### Cépage(s):

86% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot, 6% Cabernet Franc

### Référence:

0493514

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

Taille: A7 74x105

### **Dominus Napa Valley**

Christian Moueix

<b>Origine:</b>	États-Unis
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 98/100, Score 20/20, Parker 97/100, WeinWisser 20/20
<b>Cépage(s):</b>	86% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot, 6% Cabernet Franc
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2040
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	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.