



2017 Napanook Napa Valley

Christian Moueix, Dominus Estate

Prodotto dal gran maître di Bordeaux

Descrizione del vino:

Proprietario di leggendari châteaux di Pomerol come Trotanoy e La Fleur-Pétrus, Christian Moueix è stato a lungo un'icona. Ma a metà degli anni '80 ha intrapreso una sfida completamente nuova rilevando parte dello storico vigneto Napanook nella Napa Valley. Anche da giovane, il Napanook è già molto piacevole da bere.

Nota di degustazione:

Porpora, rubino sul disco. Un delicato profumo di violetta completa il delizioso bouquet di succo fresco di marasca e lamponi selvatici, seguito da note di mousse di mirtillo rosso e pastiglie di ribes. Elegante e untuoso al palato, con tannini perfettamente amalgamati, l'incredibile ampiezza è intensa ma perfettamente integrata. Un'esplosione di bacche rosse sul finale aromatico, con note di legno di sandalo e un delicato tocco di grafite. Questa annata è ancora una volta una performance al top!

Abbinamenti:

Ideale per accompagnare una bistecca T-bone, un carré d'agnello, un hamburger di manzo Wayu, costine o filet mignon, è altrettanto delizioso con formaggi ben fatti e tagli brasati.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Stati Uniti
Regione:	Californie
Sottoregione:	North Coast
Produttore:	Famille Moueix
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Parker 92/100, Score 19/20
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	89% Cabernet Sauvignon, 9% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Numero di articolo:	0137417

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Napanook Napa Valley

Christian Moueix
Dominus Estate

Origine:	Stati Uniti
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Parker 92/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	89% Cabernet Sauvignon, 9% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Maturità:	fino a 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.