



2021 Dominus Napa Valley

Christian Moueix

3 volte 100 punti - Sensazione dalla Valle di Napa

Descrizione del vino:

Con Dominus, Christian Moueix ha creato uno dei primi vini di culto del Nuovo Mondo, che combina il classicismo di un Bordeaux con l'intensità della California e ottiene i massimi voti dagli esperti di vino. Anche la cantina, progettata dagli architetti svizzeri Herzog & de Meuron, è un capolavoro.

Nota di degustazione:

Colore viola saturo al centro, con disco rubino. Un bouquet complesso di tabacco da pipa profumato, ribes nero e grafite, seguito da note di lillà, maggiorana e gelatina di sambuco. Il palato è sublimemente satinato e magnificamente corposo, con tannini perfettamente maturi che danno corpo e lunghezza a questo gigante, un atleta dal cuore d'acciaio. Aromi di prugne e complesse sfumature di terroir accompagnano un finale concentrato e persistente con una superba astringenza.

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:	Decanter 100/100, Score 20/20, Jeb Dunnuck 100/100, The Wine Independent 100/100
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	2030-2060
Varietà d'uva:	95% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0493521

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Dominus Napa Valley

Christian Moueix

Origine:	Stati Uniti
Valutazioni:	Decanter 100/100, Score 20/20, Jeb Dunnuck 100/100, The Wine Independent 100/100
Varietà d'uva:	95% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Maturità:	2030-2060
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 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.