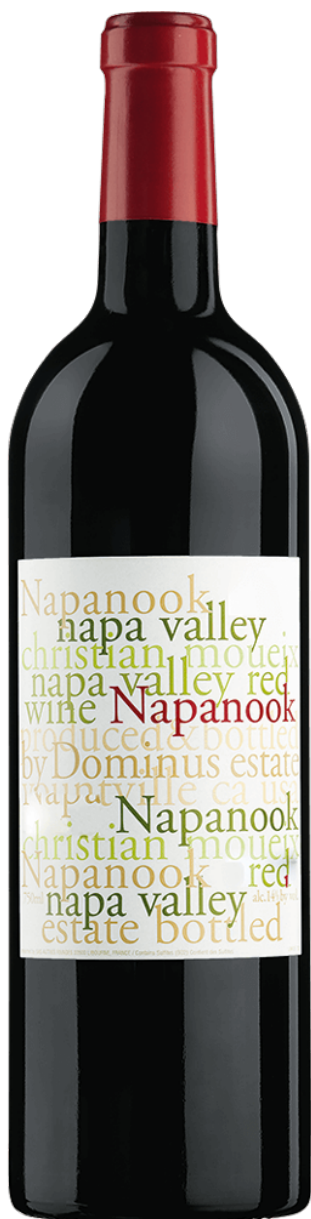




Napanook Napa Valley

Christian Moueix, Dominus Estate

Le petit frère du Dominus se mesure aux meilleurs

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Robe rubis foncé. Produit avec un raisin soigneusement sélectionné pour son fruité animé et pour la souplesse de ses tanins, ce vin convainc par ses notes épicées, terreuses, légèrement végétales, suavement florales. En bouche, généreux mais encore sur la retenue; attaque corpulente à la minéralité marquée, aux notes d'herbes aromatiques; suivent des arômes de zeste d'orange caramellisée, une touche de cerise rouge suave et d'épices exotiques; la finale est longue et équilibrée. Un vin opulent, d'une structure et d'une densité de rêve, qui saura vieillir et se bonifier durant plus d'une décennie.

Accompagne idéalement:

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.

Servierempfehlung:

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

Sous-région: Ncoas

Produzent: Dominus Estate

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0%

A boire: jusqu'en 2028

Cépage(s): 98% Cabernet Sauvignon, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0137410

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Napanook Napa Valley

Christian Moueix
Dominus Estate

Herkunft:	États-Unis
Notation:	Parker 92/100, Score 19/20
Cépage(s):	98% Cabernet Sauvignon, 2% Petit Verdot
A boire:	jusqu'en 2028
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0%
Servier:	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.