



Othello

Napa Valley, Christian Moueix, Othello Wine Cellars

Le terroir de la Napa avec l'ADN de Dominus

Description:

Avec son Othello de la Winery Dominus, Christian Moueix a voulu créer un assemblage issu de la mosaïque de parcelles de son domaine de la Napa. Il devait être aussi noble, franc, brave et puissant que le héros maure de Shakespeare dans la tragédie Othello. Le résultat est un vin élégant, avec de riches arômes de fruits rouges et des tannins soyeux.

Profil aromatique:

Grenat pourpre, centre impénétrable, disque rubis. De délicates notes de violette rehaussent le bouquet envoûtant de jus de griotte frais et de gelée de sureau, sur des nuances de tabac du Brésil, de sauge et de cassis. Souple et parfaitement équilibré en bouche, avec un extrait légèrement rugueux, belle structure et tannins en soutien. Baies noires, bois de cèdre et estragon dans la finale concentrée.

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.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: États-Unis

Sous-région: North Coast

Producteur: Christian Moueix

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0%

Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

N° article: 0864223

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Othello

Napa Valley
Christian Moueix

Herkunft: États-Unis
Notation: Score 19/20
Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 15.0%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.