



Napanook Napa Valley

Christian Moueix, Dominus Estate

Produit par le grand maître de Bordeaux

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:

Pourpre, rubis sur le disque. Un délicat parfum de violette vient agrémenter le délicieux bouquet de jus de griottes fraîches et de framboises sauvages, viennent ensuite des nuances de mousse de canneberges et de pastilles de groseilles. La bouche est élégante et onctueuse avec des tannins parfaitement fondus, bien présents, l'incroyable amplitude est intense mais parfaitement intégrée. Explosion de petits fruits rouges dans la finale aromatique sur des nuances de bois de santal et une délicate touche de graphite. Ce millésime est à nouveau une performance de haut niveau !

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: 16 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0%

A boire: jusqu'en 2032

Cépage(s): 89% Cabernet Sauvignon, 9% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0137417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Napanook Napa Valley

Christian Moueix
Dominus Estate

Herkunft:	États-Unis
Notation:	James Suckling 95/100, Parker 92/100, Score 19/20
Cépage(s):	89% Cabernet Sauvignon, 9% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
A boire:	jusqu'en 2032
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	16 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.