



Napanook Napa Valley

Christian Moueix, Dominus Estate

Le petit frère du Dominus se mesure aux meilleurs

Beschreibung:

Propriétaire de légendaires châteaux de Pomerol tels que Trotanoy et La Fleur-Pétrus, Christian Moueix est depuis fort longtemps un personnage iconique. Néanmoins, dès les années 1980, il a choisi de relever un nouveau défi en reprenant une partie du vignoble historique de Napanook, dans la Napa Valley. James Suckling attribue 97 points bien mérités à cet excellent assemblage de cépages bordelais issu du grand millésime 2018. Dès sa jeunesse, le Napanook promet beaucoup de plaisir.

Degustationsnotiz:

Pourpre avec un disque rouge rubis. Bouquet séduisant de cassis fraîchement cueilli, de palissandre et de jus de pruneau, avec en arrière nez un délicat parfum de violette, de la tapenade et des truffes au chocolat noir. Bouche élégante à la texture crémeuse et l'extrait légèrement granuleux, brille de beaucoup d'élégance avec un corps bien musclé. Dans la finale concentrée, des nuances de baies noires, du tabac du Brésil et de délicates notes de graphite.

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: 14.5%

A boire: jusqu'en 2035

Cépage(s): 90% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

Artikelnummer: 0137418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Napanook Napa Valley

Christian Moueix
Dominus Estate

Herkunft:	États-Unis
Notation:	James Suckling 97/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	90% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot
A boire:	jusqu'en 2035
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	16 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
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.