

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:

Pourpre profond, centre opaque, disque rubis tendre. De délicates touches de lilas, d'estragon et de réglisse agrémentent le séduisant bouquet aux notes de cassis frais, de palissandre et de jus de prunelle. Complexe et soyeux en bouche, avec un extrait légèrement rugueux, il brille par son élégance et son corps musclé. Baies noires, tabac du Brésil et un souffle de graphite 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.

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 2039

Cépage(s): 87% Cabernet Sauvignon, 8% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0137419

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Napanook Napa Valley

Christian Moueix Dominus Estate

Herkunft: États-Unis

Notation: James Suckling 96/100, Score 19/20

Cépage(s): 87% Cabernet Sauvignon, 8% Petit Verdot, 5%

Cabernet Franc

A boire: jusqu'en 2039
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.