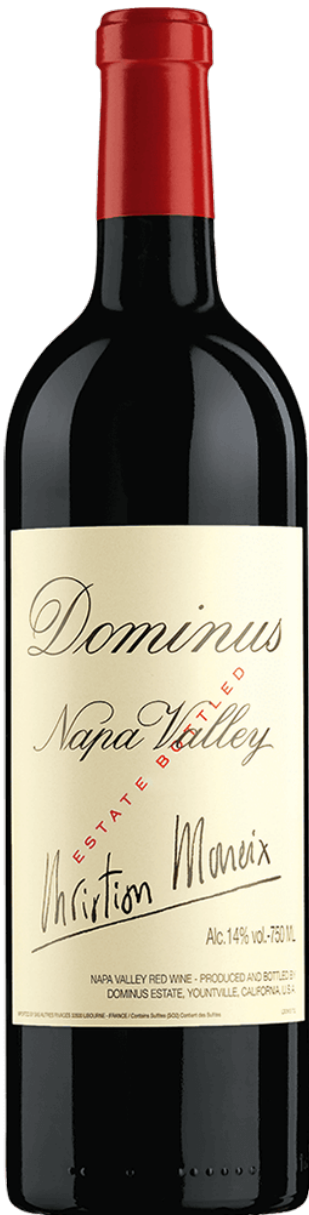




Dominus Napa Valley

Christian Moueix

L'icône de la Napa signée Moueix, auréolée de 100 points

Description:

Le spécialiste du Bordeaux Christian Moueix a créé avec Dominus l'un des premiers grands vins du Nouveau Monde. Une icône unissant très bien le style classique d'un Bordeaux à l'intensité du terroir californien. Avec le millésime 2016, il signe un Dominus absolument légendaire.

Profil aromatique:

Grenat violet dense. Bouquet concentré de baies bleues et noires, également du bois précieux et de la truffe au chocolat. Dans le deuxième nez, il montre sa grandeur royale avec des griottes fraîches, de délicates notes de cuir et du tabac brésilien. Texture sublime et soyeuse, avec des tannins parfaitement polis et cacaotés, tel de l'ébène, délicate adhérence. Dans la finale interminable, il montre une incroyable vivacité, une explosion de fruits bleus et une belle minéralité.

Va bien avec:

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

Appellation: North Coast

Fabrication: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Teneur en alcool: 14.5%

Prêt à boire: jusqu'en 2053

Raisins: 84% Cabernet Sauvignon, 8% Petit Verdot, 8% Cabernet Franc

N° article: 0493516

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Dominus Napa Valley

Christian Moueix

Pays d'origine: États-Unis
Classifications: Parker 100/100, Score 20/20
Raisins: 84% Cabernet Sauvignon, 8% Petit Verdot, 8% Cabernet Franc
Prêt à boire: jusqu'en 2053
Viticulture: Traditionnelle
Fabrication: 18 Mois en Barrique
Teneur en alcool: 14.5%
Température: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.