



## Dominus Napa Valley

Christian Moueix

Le champion des champions du Wine Spectator

### Description:

Christian Moueix incarne dans cette fascinante oeuvre d'art sa vision de la perfection. Si elle rappelle les Bordeaux classiques par sa structure puissante et son harmonie raffinée, elle renferme aussi le soleil et l'intensité de la Californie. Disponible en quantité limitée, ce vin culte exprime la richesse du terroir de Yountville et séduit par sa complexité, qui ne cesse de croître avec les années. Une expérience inoubliable offerte par un vin d'une valeur inestimable, aussi rare que recherché.

### Profil aromatique:

Pourpre, saturé au centre, disque rouge rubis. Séduisantes notes de violettes dans le bouquet d'une très grande complexité de cassis et de graphite, puis en deuxième nez de pralines au nougat, de bois de santal et de gelée de sureau. Sublime palais à la texture soyeuse, des tannins parfaitement mûrs donnent à ce géant de la tenue et de la longueur, magnifique plénitude, un athlète modèle. Sublime astringence dans la finale concentrée aux arômes de cerises sauvages et aux nuances complexes de terroir.

### 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

**Elevage:** 18 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 14.5%

**A boire:** jusqu'en 2054

**Cépage(s):** 89% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

**N° article:** 0493518

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Taille: A7 74x105

### **Dominus Napa Valley**

Christian Moueix

<b>Herkunft:</b>	États-Unis
<b>Notation:</b>	James Suckling 100/100, Jeb Dunnock 100/100, Parker 99+/100, Score 20/20
<b>Cépage(s):</b>	89% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
<b>A boire:</b>	jusqu'en 2054
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.