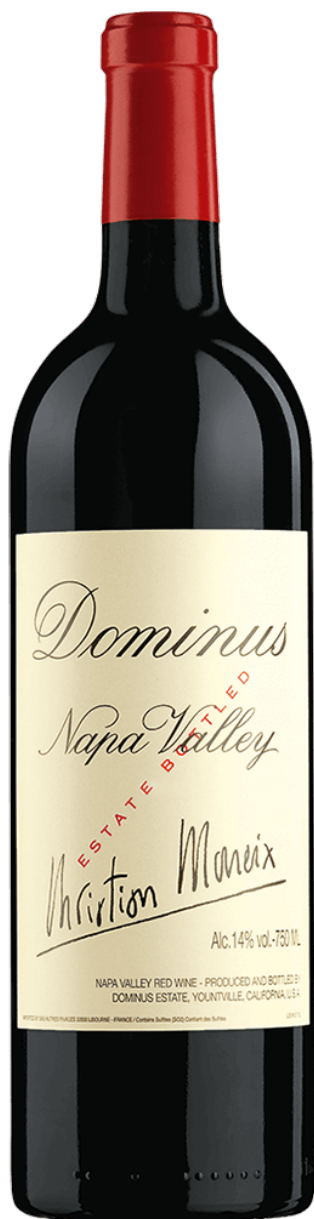




Dominus Napa Valley

Christian Moueix

Aussi rare que recherché

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Pourpre saturé au centre, disque rubis. Bouquet complexe de tabac à pipe parfumé, de cassis et de graphite, en deuxième nez viennent des notes de lilas, de marjolaine et de gelée de sureau. Sublime bouche satinée, d'une magnifique ampleur, les tannins à parfaite maturité apportent tenue et longueur à ce géant, un athlète au cœur d'acier. Des arômes de prunes, ainsi que de complexes nuances de terroir accompagnent la finale concentrée et persistante, d'une superbe astringence.

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:

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: Ncoas

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0%

A boire: jusqu'en 2040

Cépage(s): 95% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0493520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Dominus Napa Valley

Christian Moueix

Herkunft:	États-Unis
Notation:	James Suckling 98/100, Score 20/20
Cépage(s):	95% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2040
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.