



Dominus Napa Valley

Christian Moueix

3 fois 100 points: un vin grandiose de la Napa Valley

Description:

Christian Moueix a créé avec Dominus l'un des premiers grands vins du Nouveau Monde. Il allie le style classique d'un Bordeaux à l'intensité du terroir californien et obtient les meilleures notes des spécialistes. En outre, le chai conçu par les architectes suisses Herzog et de Meuron constitue, lui aussi, une oeuvre d'art.

Profil aromatique:

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.

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: 15.0%

A boire: 2030-2060

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

N° article: 0493521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Dominus Napa Valley

Christian Moueix

Herkunft:	États-Unis
Notation:	Decanter 100/100, Jeb Dunnock 100/100, The Wine Independent 100/100, Score 20/20
Cépage(s):	95% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
A boire:	2030-2060
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.