



Ulysses

Napa Valley, Ulysses Wine Cellars

La botte secrète du propriétaire du Dominus, Christian Moueix

Beschreibung:

En 2008, Christian Moueix a acquis une grande partie du Charles Hopper Ranch. L'exploitation viticole qui en fait partie dégage un charme tout particulier et évoque immédiatement le «bon vieux temps dans la Napa Valley», lorsque les domaines étaient encore de véritables fermes. Les vignes sont cultivées sur des parcelles exceptionnelles, et grâce aux investissements et aux améliorations effectués par Christian Moueix, le fameux «Ulysses» a enfin pu être mis en bouteilles. A vous de découvrir le nouveau frère du Dominus!

Degustationsnotiz:

Le Cabernet Sauvignon est fabuleux. Il est brillant, puissant et plein d'énergie. Il a une texture à couper le souffle combinée à une réelle sensation de dynamisme. Cerise noire, tabac, menthol, sauge et réglisse donnent à ce Cabernet du sud d'Oakville beaucoup de sa personnalité. Dans cette dégustation, l'Ulysse 2016 se démarque. Bien que la success story soit courte, le 2016 est le meilleur vin produit par Christian Moueix et Tod Mostero chez Ulysse. - Antonio Galloni

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: Ulysses Wine Cellars

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0%

Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

Artikelnummer: 0848820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Ulysses

Napa Valley
Ulysses Wine Cellars

Herkunft:	États-Unis
Notation:	Score 20/20
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0%
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.