



Othello

Napa Valley, Christian Moueix, Othello Wine Cellars

Produit par Christian Moueix, comme le Dominus

Beschreibung:

Avec son Othello de la Winery Dominus, Christian Moueix a voulu créer un assemblage issu de la mosaïque de parcelles de son domaine de la Napa. Il devait être aussi noble, franc, brave et puissant que le héros maure de Shakespeare dans la tragédie Othello. Le résultat est un vin élégant, avec de riches arômes de fruits rouges et des tannins soyeux.

Degustationsnotiz:

Grenat profond. Bouquet gourmand de griottes et de mûres, avec des nuances de pastille au chocolat, d'olives noires et de bois précieux. La bouche révèle une souplesse irrésistible et de l'onctuosité, sur des tannins bien structurés et des saveurs de prunes et de cassis. Des petits fruits noirs et de belles épices accompagnent la finale longue et élégante qui se termine sur un subtil mordant. Le meilleur Othello de tous les temps !

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: Christian Moueix

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2030

Cépage(s): 92% Cabernet Sauvignon, 8% Petit Verdot

Artikelnummer: 0864214

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Othello

Napa Valley
Christian Moueix

Herkunft:	États-Unis
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	92% Cabernet Sauvignon, 8% Petit Verdot
A boire:	jusqu'en 2030
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
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.