



Othello

Napa Valley, Christian Moueix, Othello Wine Cellars

Un régal, tout comme l'œuvre de Shakespeare

Beschreibung:

Christian Moueix a voulu créer un assemblage issu de la mosaïque de parcelles de son domaine de la Napa. Il devait être aussi noble et puissant qu'Othello, le héros éponyme de la tragédie de Shakespeare. Le résultat est un vin élégant et finement structuré, avec de riches arômes de fruits noirs et des tannins soyeux.

Degustationsnotiz:

Pourpre profond avec un centre opaque et un disque rouge rubis. Bouquet envoûtant de cerise noire, un parfum de violette en filigrane et de la gelée de mûres, en arrière nez du tabac à pipe parfumé et de belles saveurs de cassis. La bouche parfaitement équilibrée présente une texture crémeuse, une richesse d'extrait légèrement granuleuse, bien structurée avec une trame tannique qui la soutient. La finale concentrée présente des nuances de baies noires, de tabac du Brésil et d'estragon.

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: 14 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2033

Cépage(s): 91% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0864218

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Othello

Napa Valley
Christian Moueix

Herkunft:	États-Unis
Notation:	Score 19/20, James Suckling 94/100
Cépage(s):	91% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2033
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	14 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.