



Othello

Napa Valley, Christian Moueix, Othello Wine Cellars

Un régal, tout comme l'oeuvre de Shakespeare

Beschreibung:

Christian Moueix a souhaité créer un assemblage issu de la mosaïque de parcelles de son domaine de la Napa. Il le voulait 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:

Grenat pourpre, centre impénétrable, disque rubis. De délicates notes de violette rehaussent le bouquet envoûtant de jus de griotte frais et de gelée de sureau, sur des nuances de tabac du Brésil, de sauge et de cassis. Souple et parfaitement équilibré en bouche, avec un extrait légèrement rugueux, belle structure et tannins en soutien. Baies noires, bois de cèdre et estragon dans la finale concentrée.

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: 15.0%

A boire: jusqu'en 2036

Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Artikelnummer: 0864220

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Othello

Napa Valley
Christian Moueix

Herkunft:	États-Unis
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
A boire:	jusqu'en 2036
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	14 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.