



2014 Ulysses

Napa Valley, Ulysses Wine Cellars

Nouveau millésime de la botte secrète de Christian Moueix, propriétaire de Dominus

Description:

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!

Note de dégustation:

Elevé avec soin, moins de 50% en chêne français neuf. Rouge foncé presque violet. Bouquet de tabac, de bois de cèdre, de cassis, de mûre, de zeste d'orange, de réglisse, de graphite et de lilas avec une touche de framboise. Belles notes chocolatées aux tanins veloutés et riches. Rond et opulent et pourtant très enjoué, finale infiniment riche et longue.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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:	Etats-Unis d'Amérique
Région:	Californie
Sous-région:	North Coast
Producteur:	Ulysses Vineyard
Notation(s):	James Suckling 98/100
Elaboration:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	100% Cabernet Sauvignon
Emballage:	Caisse bois de 6
Référence:	0848814075B6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Ulysses

Napa Valley
Ulysses Wine Cellars

Origine: Etats-Unis d'Amérique
Notation(s): James Suckling 98/100
Traubensorte(en): 100% Cabernet Sauvignon
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
Service: 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
décanner.