



2015 Othello

Napa Valley, Christian Moueix, Othello Wine Cellars

Finesse bordelaise en provenance de la Napa Valley

Description:

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 éponyme de la tragédie de Shakespeare. Le millésime 2015 vient tout juste d'arriver.

Note de dégustation:

Grenat pourpre profond. Intense bouquet de griottes et de mûres, puis de pastilles au chocolat, de cassis et de bois précieux. En bouche, il est corsé, avec un extrait charnu, soutenu par des tanins farineux. La finale longue et serrée aux arômes de cerise sauvage, de genièvre, de poivre noir des montagnes de Tasmanie et tabac dominicain se termine par un subtil mordant. De belles notations en perspective !

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:	Autres Rivages SAS
Notation(s):	James Suckling 94/100, Score 19/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2034
Cépage(s):	86% Cabernet Sauvignon, 8% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot
Référence:	0864215

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Othello

Napa Valley
Christian Moueix
Othello Wine Cellars

Origine: Etats-Unis d'Amérique
Notation(s): James Suckling 94/100, Score 19/20
Cépage(s): 86% Cabernet Sauvignon, 8% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot
Apogée: jusqu'en 2034
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 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 décanter.