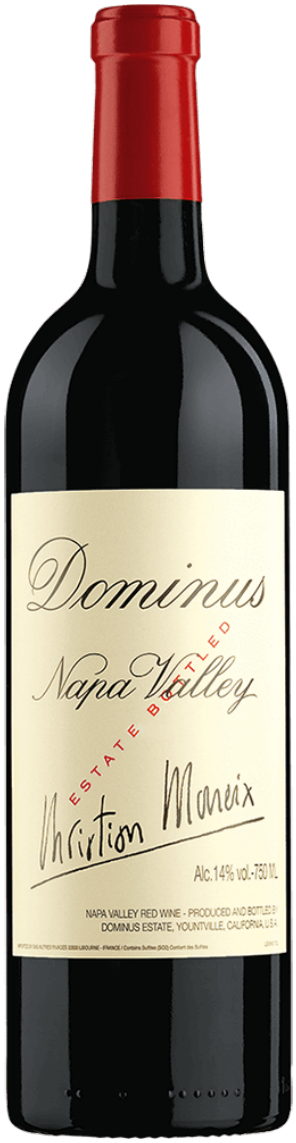

2015 Dominus Napa Valley

Christian Moueix

L’icône de la Napa signée Moueix, auréoléede 100 points

Description:
Le spécialiste du Bordeaux Christian Moueix a créé avec Dominus l’un des premiers grands vins du Nouveau Monde. Une icône conjuguant le style classique d’un Bordeaux à l’intensité du terroir californien. Avec le millésime 2015, Christian Moueix signe une nouvelle fois un Dominus légendaire, disponible enSuisse en exclusivité chez Mövenpick Vins.
Note de dégustation:
Grenat profond. Nez subtilement parfumé d'une délicate note fumée, de graphite, avec des arômes de mûre, de cerise sauvage, de sureau, d'anis et de verveine. Au deuxième nez ce sont des notes d'Earl Grey, de lavande et de thym sauvage. Bouche puissante à la texture soyeuse, au corps concentré et avec beaucoup de minéralité en soutien. Il séduit par son élégance et son énergie. Saveurs de jus de cassis, de tapenade, de mine de crayon et de genièvre dans la finale complexe qui semble ne pas vouloir se terminer.
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
Région:	Californie
Sous-région:	North Coast
Producteur:	Familie Moueix
Notation(s):	Parker 100/100, Score 20/20, Jeb Dunnuck 100/100, James Suckling 98/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2050
Cépage(s):	86% Cabernet Sauvignon, 8% Petit Verdot, 6% Cabernet Franc
Référence:	0493515

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Dominus Napa Valley

Christian Moueix

Origine:	Etats-Unis
Notation(s):	Parker 100/100, Score 20/20, Jeb Dunnuck 100/100, James Suckling 98/100
Cépage(s):	86% Cabernet Sauvignon, 8% Petit Verdot, 6% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2050
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch