



2016 Othello

Napa Valley, Christian Moueix, Othello Wine Cellars

Produit par Christian Moueix, comme le Dominus

Description:

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.

Note de dégustation:

Pourpre profond aux reflets rubis. Sublime bouquet de cassis bien mûr, de réglisse et de gelée de sureau. En deuxième nez on retrouve des notes de terroir et de verveine, ainsi qu'un peu de romarin. En bouche, le vin est puissant, avec un extrait charnu et des tannins cacaotés en soutien, quelle élégance ! Dans la longue finale, explosion de cerises sauvages, de tabac brésilien, de pastilles de chocolat et de cassis. De par la symbiose parfaite entre puissance et finesse, c'est pour moi le meilleur Othello que Christian Moueix ait jamais produit !

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:	Famille Moueix
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	86% Cabernet Sauvignon, 8% Petit Verdot, 6% Cabernet Franc
Référence:	0864216

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Othello

Napa Valley
Christian Moueix
Othello Wine Cellars

Origine: Etats-Unis
Notation(s): Score 19/20
Cépage(s): 86% Cabernet Sauvignon, 8% Petit Verdot, 6% Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 2032
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 14 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.