



## 2016 Dominus Napa Valley

Christian Moueix

L'icône de la Napa signée Moueix, auréolée de 100 points

### Description:

Le spécialiste du Bordeaux Christian Moueix a créé avec Dominus l'un des premiers grands vins du Nouveau Monde. Une icône unissant très bien le style classique d'un Bordeaux à l'intensité du terroir californien. Avec le millésime 2016, il signe un Dominus absolument légendaire.

### Note de dégustation:

Grenat violet dense. Bouquet concentré de baies bleues et noires, également du bois précieux et de la truffe au chocolat. Dans le deuxième nez, il montre sa grandeur royale avec des griottes fraîches, de délicates notes de cuir et du tabac brésilien. Texture sublime et soyeuse, avec des tannins parfaitement polis et cacaotés, tel de l'ébène, délicate adhérence. Dans la finale interminable, il montre une incroyable vivacité, une explosion de fruits bleus et une belle minéralité.

### 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):

Parker 100/100, Score 20/20

### Elevage:

18 Mois en Barrique

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

14.5 %

### Apogée:

jusqu'en 2053

### Cépage(s):

84% Cabernet Sauvignon, 8% Petit Verdot, 8% Cabernet Franc

### Référence:

0493516

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Dominus Napa Valley**

Christian Moueix

<b>Origine:</b>	Etats-Unis
<b>Notation(s):</b>	Parker 100/100, Score 20/20
<b>Cépage(s):</b>	84% Cabernet Sauvignon, 8% Petit Verdot, 8% Cabernet Franc
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2053
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	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.