



2018 Napanook Napa Valley

Christian Moueix, Dominus Estate

Le petit frère du Dominus se mesure aux meilleurs

Description:

Propriétaire de légendaires châteaux de Pomerol tels que Trotanoy et La Fleur-Pétrus, Christian Moueix est depuis fort longtemps un personnage iconique. Néanmoins, dès les années 1980, il a choisi de relever un nouveau défi en reprenant une partie du vignoble historique de Napanook, dans la Napa Valley. James Suckling attribue 97 points bien mérités à cet excellent assemblage de cépages bordelais issu du grand millésime 2018. Dès sa jeunesse, le Napanook promet beaucoup de plaisir.

Note de dégustation:

Pourpre avec un disque rouge rubis. Bouquet séduisant de cassis fraîchement cueilli, de palissandre et de jus de prunelle, avec en arrière nez un délicat parfum de violette, de la tapenade et des truffes au chocolat noir. Bouche élégante à la texture crémeuse et l'extrait légèrement granuleux, brille de beaucoup d'élégance avec un corps bien musclé. Dans la finale concentrée, des nuances de baies noires, du tabac du Brésil et de délicates notes de graphite.

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):	James Suckling 97/100, Score 19.5/20
Elevage:	16 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	90% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot
Référence:	0137418

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Napanook Napa Valley

Christian Moueix
Dominus Estate

Origine: Etats-Unis
Notation(s): James Suckling 97/100, Score 19.5/20
Cépage(s): 90% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc,
4% Petit Verdot
Apogée: jusqu'en 2035
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 16 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.