



2018 Othello

Napa Valley, Christian Moueix, Othello Wine Cellars

Un régal, tout comme l'œuvre de Shakespeare

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 avec un centre opaque et un disque rouge rubis. Bouquet envoûtant de cerise noire, un parfum de violette en filigrane et de la gelée de mûres, en arrière nez du tabac à pipe parfumé et de belles saveurs de cassis. La bouche parfaitement équilibrée présente une texture crémeuse, une richesse d'extrait légèrement granuleuse, bien structurée avec une trame tannique qui la soutient. La finale concentrée présente des nuances de baies noires, de tabac du Brésil et d'estragon.

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, James Suckling 94/100
Elevage:	14 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	91% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc
Référence:	0864218

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, James Suckling 94/100
Cépage(s):	91% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2033
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.