



2018 Dominus Napa Valley

Christian Moueix

Le champion des champions du Wine Spectator

Description:

Le spécialiste du Bordeaux Christian Moueix a créé avec Dominus l'un des premiers grands vins du Nouveau Monde. Et ce n'est pas un hasard si l'étiquette rappelle Lafleur à Pomerol.

Note de dégustation:

Pourpre, saturé au centre, disque rouge rubis. Séduisantes notes de violettes dans le bouquet d'une très grande complexité de cassis et de graphite, puis en deuxième nez de pralines au nougat, de bois de santal et de gelée de sureau. Sublime palais à la texture soyeuse, des tannins parfaitement mûrs donnent à ce géant de la tenue et de la longueur, magnifique plénitude, un athlète modèle. Sublime astringence dans la finale concentrée aux arômes de cerises sauvages et aux nuances complexes de terroir.

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:

États-Unis

Région:

Californie

Sous-région:

North Coast

Producteur:

Famille Moueix

Notation(s):

James Suckling 100/100, Jeb Dunnuck 100/100, Parker 99+/100, Score 20/20

Elevage:

18 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

jusqu'en 2054

Cépage(s):

89% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

Référence:

0493518

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Dominus Napa Valley

Christian Moueix

Origine:	États-Unis
Notation(s):	James Suckling 100/100, Jeb Dunnuck 100/100, Parker 99+/100, Score 20/20
Cépage(s):	89% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
Apogée:	jusqu'en 2054
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.