



2011 Dominus Napa Valley

Christian Moueix

Esprit bordelais issu d'un terroir de la Napa Valley

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:

Robe rubis-grenat. Bouquet complexe, cerises et aïelles mariées à une fine note minérale, noix et bois précieux ainsi que des parfums de réglisse, goudron, noisettes grillées, violette et tabac. Palais compact et charnu, aux tannins encore légèrement astringents, thé noir, cèdre et tabac dominicain en milieu de bouche, la texture fluide rappelle par son affinité un grand Saint-Estèphe. Notes de terroir, noisettes et épices, explosion de baies rouges, grande finesse jusque dans la longue finale. Un millésime sous le signe de l'élégance!

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 d'Amérique

Région: Californie

Sous-région: North Coast

Producteur: Moueix

Notation(s): Score 19/20

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5 %

Apogée: jusqu'en 2028

Cépage(s): 86% Cabernet Sauvignon, 9% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc

Référence: 0493511

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Dominus Napa Valley

Christian Moueix

| | |
|---------------------|--|
| Origine: | Etats-Unis d'Amérique |
| Notation(s): | Score 19/20 |
| Cépage(s): | 86% Cabernet Sauvignon, 9% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc |
| Apogée: | jusqu'en 2028 |
| 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. |