



## 2019 Dominus Napa Valley

Christian Moueix

L'icône des architectes de Petrus

### Description:

Le spécialiste du Bordeaux Christian Moueix a créé avec Dominus l'un des premiers grands vins du Nouveau Monde. Il conjugue le style classique d'un Bordeaux à l'intensité du terroir californien. Avec le millésime 2019, il signe un Dominus absolument légendaire. 100 points du Wine Independent à l'appui!

### Note de dégustation:

Pourpre saturé au centre, disque rubis. Bouquet complexe de tabac à pipe parfumé, de cassis et de graphite, en deuxième nez viennent des notes de lilas, de marjolaine et de gelée de sureau. Sublime bouche satinée, d'une magnifique ampleur, les tannins à parfaite maturité apportent tenue et longueur à ce géant, un athlète au cœur d'acier. Des arômes de prunes, ainsi que de complexes nuances de terroir accompagnent la finale concentrée et persistante, d'une superbe astringence.

### 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):

The Wine Independent 100/100, James Suckling 98/100, Score 20/20

### Elevage:

18 Mois en Barrique

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

14.5 %

### Cépage(s):

90% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc

### Référence:

0493519

## 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>	The Wine Independent 100/100, James Suckling 98/100, Score 20/20
<b>Cépage(s):</b>	90% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc
<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.