



## 2021 Dominus Napa Valley

Christian Moueix

3 fois 100 points: un vin grandiose de la Napa Valley

### Description:

Christian Moueix a créé avec Dominus l'un des premiers grands vins du Nouveau Monde. Il allie le style classique d'un Bordeaux à l'intensité du terroir californien et obtient les meilleures notes des spécialistes. En outre, le chai conçu par les architectes suisses Herzog et de Meuron constitue, lui aussi, une oeuvre d'art.

### 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:

États-Unis

### Région:

Californie

### Sous-région:

North Coast

### Producteur:

Famille Moueix

### Notation(s):

Decanter 100/100, Score 20/20, Jeb Dunnock 100/100, The Wine Independent 100/100

### Elevage:

18 Mois en Barrique

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

15.0 %

### Apogée:

2030–2060

### Cépage(s):

95% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

### Référence:

0493521

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Dominus Napa Valley**

Christian Moueix

<b>Origine:</b>	États-Unis
<b>Notation(s):</b>	Decanter 100/100, Score 20/20, Jeb Dunnuck 100/100, The Wine Independent 100/100
<b>Cépage(s):</b>	95% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
<b>Apogée:</b>	2030–2060
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<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.