



2021 Othello

Napa Valley, Christian Moueix, Othello Wine Cellars

Un régal, tout comme l'oeuvre de Shakespeare

Description:

Christian Moueix a souhaité créer un assemblage issu de la mosaïque de parcelles de son domaine de la Napa. Il le voulait 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:

Grenat pourpre, centre impénétrable, disque rubis. De délicates notes de violette rehaussent le bouquet envoûtant de jus de griotte frais et de gelée de sureau, sur des nuances de tabac du Brésil, de sauge et de cassis. Souple et parfaitement équilibré en bouche, avec un extrait légèrement rugueux, belle structure et tannins en soutien. Baies noires, bois de cèdre et estragon dans la finale concentrée.

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):	Score 19/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2037
Cépage(s):	85% Cabernet Sauvignon, 9% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot
Référence:	0864221

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Othello

Napa Valley
Christian Moueix
Othello Wine Cellars

Origine: États-Unis
Notation(s): Score 19/20
Cépage(s): 85% Cabernet Sauvignon, 9% Cabernet Franc,
6% Petit Verdot
Apogée: jusqu'en 2037
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 15.0 %
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.