



2012 Dominus Napa Valley

Christian Moueix

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:

Rubis-grenat profond. Magnifique bouquet aux parfums de baies bleues, griottes, mûres, lavande et sésame noir, avec des touches de bergamote, d'anis étoilé, de myrtilles et de bois de rose en arrière nez. Milieu de bouche puissant, texture noble aux saveurs de tabac dominicain, cassis et bois précieux, très longue finale finement cassante.

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): Parker 98+/100, James Suckling 98/100

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0 %

Apogée: jusqu'en 2040

Cépage(s): 93% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

Référence: 0493512

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):	Parker 98+/100, James Suckling 98/100
Cépage(s):	93% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2040
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois 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.