



2013 Othello

Napa Valley, Christian Moueix, Othello Wine Cellars

Christian Moueix, encore

Description:

Avec son Othello de la Winery Dominus, Christian Moueix a voulu créer un assemblage issu de la mosaïque de parcelles de son domaine de la Napa. Il devait être aussi noble, franc, brave et puissant que le héros maure de Shakespeare dans la tragédie Othello. Le résultat est un vin élégant, avec de riches arômes de fruits rouges et des tannins soyeux.

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):

James Suckling 93/100, Score 19/20

Elevage:

18 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

15.0 %

Apogée:

jusqu'en 2028

Cépage(s):

82% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot

Référence:

0864213

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Othello

Napa Valley
Christian Moueix
Othello Wine Cellars

Origine: Etats-Unis
Notation(s): James Suckling 93/100, Score 19/20
Cépage(s): 82% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc,
7% Petit Verdot
Apogée: jusqu'en 2028
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.