



2014 Dominus Napa Valley

Christian Moueix

«Le chouchou» californien

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:

Bouquet très concentré sur des nuances de menthe, de tabac et de pastilles au chocolat, puis de nougat et de bois précieux. La bouche est élégante avec des tannins très fins, fondus et parfaitement soutenus ; c'est un vin déjà très harmonieux qui se boit avec plaisir et dévoile ainsi sa stature royale. Une (délicate) main de fer dans un gant de velours dans la longue finale qui en révèle tout le potentiel – d'une beauté saisissante !

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): James Suckling 98/100, Parker 97/100, WeinWisser 20/20

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5 %

Apogée: jusqu'en 2040

Cépage(s): 86% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot, 6% Cabernet Franc

Référence: 0493514

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):	James Suckling 98/100, Parker 97/100, WeinWisser 20/20
Cépage(s):	86% Cabernet Sauvignon, 7% Petit Verdot, 6% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2040
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
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 déguster.