



2014 Napanook Napa Valley

Christian Moueix, Dominus Estate

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 95/100, Falstaff 95/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	88% Cabernet Sauvignon, 9% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Référence:	0137414

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Napanook Napa Valley

Christian Moueix
Dominus Estate

Origine: Etats-Unis d'Amérique
Notation(s): James Suckling 95/100, Falstaff 95/100
Cépage(s): 88% Cabernet Sauvignon, 9% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 2028
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 décanter.