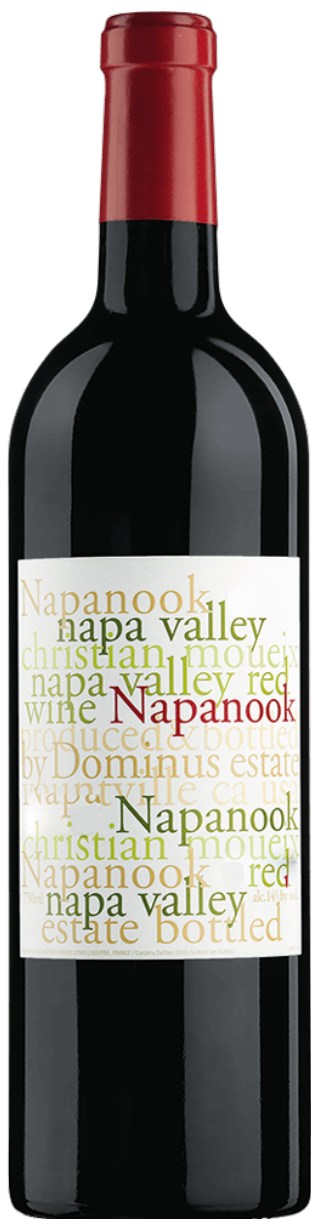




Napanook Napa Valley

Christian Moueix, Dominus Estate

Il fratello minore di Dominus affronta il migliore

Beschreibung:

Proprietario di leggendari châteaux di Pomerol come Trotanoy e La Fleur-Pétrus, Christian Moueix è stato a lungo un'icona. Ma a metà degli anni '80 ha intrapreso una sfida completamente nuova rilevando parte dello storico vigneto Napanook nella Napa Valley. Anche da giovane, il Napanook è già molto piacevole da bere.

Degustationsnotiz:

Colore rubino scuro. Prodotto da uve accuratamente selezionate per il loro fruttato vivace e i tannini morbidi, questo vino convince per le sue note speziate, terrose, lievemente vegetali e soavemente floreali. Al palato è generoso, ma sempre contenuto; un attacco corposo con marcata mineralità e note erbacee; seguono aromi di scorza d'arancia caramellata, un tocco di ciliegia rossa dolce e spezie esotiche; un finale lungo ed equilibrato. Un vino opulento, con una struttura e una densità da sogno, che invecchierà e migliorerà per oltre un decennio.

Ideale con:

Ideale per accompagnare una bistecca T-bone, un carré d'agnello, un hamburger di manzo Wayu, costine o filet mignon, è altrettanto delizioso con formaggi ben fatti e tagli brasati.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Stati Uniti

Appellation: Ncoas

Produzent: Dominus Estate

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: 98% Cabernet Sauvignon, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0137410

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Napanook Napa Valley

Christian Moueix
Dominus Estate

Herkunft:	Stati Uniti
Valutazioni:	Parker 92/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	98% Cabernet Sauvignon, 2% Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2028
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di deccantarlo.