



Napanook Napa Valley

Christian Moueix, Dominus Estate

Prodotto dal Gran Maestro di Bordeaux

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:

Porpora intenso, centro opaco, disco rubino tenue. Delicati sentori di lillà, dragoncello e liquirizia impreziosiscono il seducente bouquet con note di ribes nero fresco, legno di rosa e succo di prugna. Complesso e setoso al palato, con un estratto leggermente ruvido, brilla per eleganza e corpo muscoloso. Bacche nere, tabacco brasiliano e un'esplosione di grafite nel finale concentrato.

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: 16 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 84% Cabernet Sauvignon, 9% Petit Verdot, 7% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0137416

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Napanook Napa Valley

Christian Moueix
Dominus Estate

Herkunft:	Stati Uniti
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	84% Cabernet Sauvignon, 9% Petit Verdot, 7% Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2032
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	16 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
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 decantarlo.