



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 una figura iconica. Negli anni '80, tuttavia, ha intrapreso una nuova sfida rilevando parte dello storico vigneto Napanook nella Napa Valley. James Suckling assegna un meritato punteggio di 97 punti a questo eccellente blend di vitigni bordolesi dell'ottima annata 2018. Fin da giovane, Napanook promette un grande piacere.

Degustationsnotiz:

Viola con disco rosso rubino. Un seducente bouquet di ribes nero appena colto, legno di rosa e succo di prugnola, con un delicato sentore di violetta, tapenade e tartufo al cioccolato fondente nel retrogusto. Elegante al palato, con una consistenza cremosa e un estratto leggermente granuloso, brilla con grande eleganza e un corpo muscoloso. Nel finale concentrato, sfumature di bacche scure, tabacco brasiliano e delicate note di grafite.

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

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 90% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot

Artikelnummer: 0137418

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Napanook Napa Valley

Christian Moueix
Dominus Estate

Herkunft:	Stati Uniti
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	90% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2035
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.