

## 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:

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 prugnola. 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
Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: 2026-2042

Varietà d'uva: 92% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0137421

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### **Napanook Napa Valley**

Christian Moueix Dominus Estate

Herkunft: Stati Uniti

**Valutazioni:** James Suckling 97/100, Score 19/20

Varietà d'uva: 92% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc,

2% Petit Verdot

Da bere:2026-2042Weinbau:TradizionaleAllevamento:16 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

decantarlo.