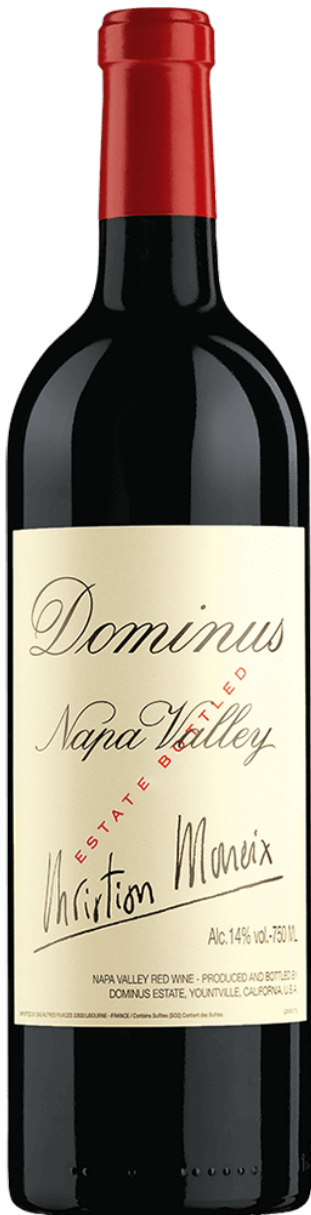




Dominus Napa Valley

Christian Moueix

L'icona Napa di Moueix premiata con 100 punti

Descrizione:

Con Dominus, lo specialista di Bordeaux Christian Moueix ha creato uno dei primi grandi vini del Nuovo Mondo. Un vino iconico che combina lo stile classico di Bordeaux con l'intensità del terroir californiano. Con l'annata 2016, ha creato un Dominus assolutamente leggendario.

Profilo aromatico:

Denso granato-violaceo. Bouquet concentrato di bacche blu e nere, legno pregiato e tartufo al cioccolato. Il secondo naso mostra la sua regale grandezza con ciliegie Morello fresche, delicate note di cuoio e tabacco brasiliano. La struttura è sublime e setosa, con tannini perfettamente levigati e profumati di cacao, come l'ebano, e un grip delicato. Nel finale interminabile, mostra un'incredibile vivacità, un'esplosione di frutti blu e una splendida mineralità.

Abbinamenti:

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.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Stati Uniti

Denominazione: North Coast

Produzione: 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.5%

Maturità di degustazione: fino al 2053

Uva: 84% Cabernet Sauvignon, 8% Petit Verdot, 8% Cabernet Franc

Numero articolo: 0493516

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Dominus Napa Valley

Christian Moueix

Paese di origine: Stati Uniti

Valutazioni: Parker 100/100, Score 20/20

Uva: 84% Cabernet Sauvignon, 8% Petit Verdot, 8% Cabernet Franc

Maturità di degustazione: Invecchiato fino al 2053

Viticultura: Tradizionale

Produzione: 18 Mesi in barrique

Gradazione alcolica: 14.5%

Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.