



Dominus Napa Valley

Christian Moueix

Il vino di culto dell'annata 2017: raro e ambito

Descrizione:

Con Dominus, lo specialista di Bordeaux Christian Moueix ha creato uno dei primi grandi vini del Nuovo Mondo. E non è un caso che l'etichetta ricordi Lafleur a Pomerol.

Profilo aromatico:

Granato porpora saturo. Bouquet complesso di prugne rosse, mirtilli alpini e liquirizia. Al naso seguono note di Darjeeling freddo, pastiglie di cioccolato e ribes nero appena colto. Il palato è concentrato, con una stretta struttura tannica, un estratto delicatamente granuloso e complesse note di terroir, che avvolgono un corpo muscoloso e denso di sorprendente finezza. Il lunghissimo finale è un fuoco d'artificio di more, grafite, legno di sandalo e violette. Ricorda una vivace ballerina di flamenco!

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.

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

Appellation: North Coast

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2042

Varietà d'uva: 88% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

Numero articolo: 0493517

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Dominus Napa Valley

Christian Moueix

Herkunft:	Stati Uniti
Valutazioni:	Parker 97+/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	88% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
Da bere:	da subito fino al 2042
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	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.