



Dominus Napa Valley

Christian Moueix

3 x 100 punti: un grande vino della Napa Valley

Descrizione:

Con Dominus, Christian Moueix ha creato uno dei primi grandi vini del Nuovo Mondo. Combina lo stile classico di un Bordeaux con l'intensità del terroir californiano e ha ricevuto il massimo dei voti dagli esperti. Anche la cantina, progettata dagli architetti svizzeri Herzog et de Meuron, è un'opera d'arte.

Profilo aromatico:

Colore viola saturo al centro, con disco rubino. Un bouquet complesso di tabacco da pipa profumato, ribes nero e grafite, seguito da note di lillà, maggiorana e gelatina di sambuco. Il palato è sublimemente satinato e magnificamente corposo, con tannini perfettamente maturi che danno corpo e lunghezza a questo gigante, un atleta dal cuore d'acciaio. Aromi di prugne e complesse sfumature di terroir accompagnano un finale concentrato e persistente con una superba astringenza.

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: 2030-2060

Varietà d'uva: 95% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc

Numero articolo: 0493521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Dominus Napa Valley

Christian Moueix

Herkunft:	Stati Uniti
Valutazioni:	Decanter 100/100, Jeb Dunnuck 100/100, The Wine Independent 100/100, Score 20/20
Varietà d'uva:	95% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Da bere:	2030-2060
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.