



2015 Dominus Napa Valley

Christian Moueix

L'icona Napa di Moueix premiata con 100 punti

Descrizione del vino:

Con Dominus, lo specialista di Bordeaux Christian Moueix ha creato uno dei primi grandi vini del Nuovo Mondo. Un'icona che unisce lo stile classico di un Bordeaux all'intensità del terroir californiano. Con l'annata 2015, Christian Moueix ha creato ancora una volta un Dominus leggendario, disponibile in Svizzera esclusivamente presso Mövenpick Vins.

Nota di degustazione:

Granato intenso. Al naso è sottilmente profumato con un delicato sentore di fumo e grafite, con aromi di mora, ciliegia selvatica, sambuco, anice e verbena. Il secondo naso presenta note di Earl Grey, lavanda e timo selvatico. Al palato è potente, con una consistenza setosa, un corpo concentrato e un'abbondante mineralità di supporto. Seduce con la sua eleganza ed energia. Aromi di succo di ribes nero, tapenade, matita e ginepro nel complesso finale che sembra non avere fine.

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.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:

US

Regione:

Californie

Sottoregione:

North Coast

Produttore:

Famille Moueix

Valutazioni:

Parker 100/100, Score 20/20, Jeb Dunnuck 100/100, James Suckling 98/100

Vinificazione:

18 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

fino a 2050

Varietà d'uva:

86% Cabernet Sauvignon, 8% Petit Verdot, 6% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0493515

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Dominus Napa Valley

Christian Moueix

Origine:	US
Valutazioni:	Parker 100/100, Score 20/20, Jeb Dunnuck 100/100, James Suckling 98/100
Varietà d'uva:	86% Cabernet Sauvignon, 8% Petit Verdot, 6% Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2050
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.