



2017 Dominus Napa Valley

Christian Moueix

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

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

Granato porpora saturo. Bouquet complesso di prugne rosse, mirilli 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!

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: | Stati Uniti |
| Regione: | Californie |
| Sottoregione: | North Coast |
| Produttore: | Famille Moueix |
| Valutazioni: | Parker 97+/100, Score 19.5/20 |
| Vinificazione: | 18 Mesi in Barrique |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 15.0 % |
| Maturità: | fino a 2042 |
| Varietà d'uva: | 88% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot |
| Numero di articolo: | 0493517 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Dominus Napa Valley

Christian Moueix

| | |
|---------------------------------|--|
| Origine: | Stati Uniti |
| Valutazioni: | Parker 97+/100, Score 19.5/20 |
| Varietà d'uva: | 88% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot |
| Maturità: | fino a 2042 |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | 18 Mesi in Barrique |
| Gradazione alcolica: | 15.0 % |
| Servizio: | Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo. |