



2018 Napanook Napa Valley

Christian Moueix, Dominus Estate

Il fratello minore di Dominus affronta il migliore

Descrizione del vino:

Proprietario di leggendari châteaux di Pomerol come Trotanoy e La Fleur-Pétrus, Christian Moueix è da tempo una figura iconica. Negli anni '80, tuttavia, ha intrapreso una nuova sfida rilevando parte dello storico vigneto Napanook nella Napa Valley. James Suckling assegna un meritato punteggio di 97 punti a questo eccellente blend di vitigni bordolesi dell'ottima annata 2018. Fin da giovane, Napanook promette un grande piacere.

Nota di degustazione:

Viola con disco rosso rubino. Un seducente bouquet di ribes nero appena colto, legno di rosa e succo di prugnola, con un delicato sentore di violetta, tapenade e tartufo al cioccolato fondente nel retrogusto. Elegante al palato, con una consistenza cremosa e un estratto leggermente granuloso, brilla con grande eleganza e un corpo muscoloso. Nel finale concentrato, sfumature di bacche scure, tabacco brasiliano e delicate note di grafite.

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:	Familie Moueix
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Score 19.5/20
Vinificazione:	16 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	90% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot
Numero di articolo:	0137418

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Napanook Napa Valley

Christian Moueix
Dominus Estate

Origine:	Stati Uniti
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	90% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc, 4% Petit Verdot
Maturità:	fino a 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 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.