



2018 Dominus Napa Valley

Christian Moueix

Il campione dei campioni di Wine Spectator

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:

Porpora, saturo al centro, con disco rosso rubino. Seducenti note di viola nel bouquet molto complesso di ribes nero e grafite, seguite da un secondo naso di praline di torrone, legno di sandalo e gelatina di fiori di sambuco. Il palato è sublime, con una consistenza setosa e tannini perfettamente maturi che conferiscono a questo gigante del vino una grande potenza e lunghezza, una magnifica pienezza e un atleta modello. Sublime astringenza nel finale concentrato con aromi di ciliegia selvatica e complesse sfumature di terroir.

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:	James Suckling 100/100, Jeb Dunnuck 100/100, Parker 99+/100, Score 20/20
Vinificazione:	18 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2054
Varietà d'uva:	89% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
Numero di articolo:	0493518

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Dominus Napa Valley

Christian Moueix

Origine:	Stati Uniti
Valutazioni:	James Suckling 100/100, Jeb Dunnuck 100/100, Parker 99+/100, Score 20/20
Varietà d'uva:	89% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot
Maturità:	fino a 2054
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.