



## 2019 Dominus Napa Valley

Christian Moueix

L'icona degli architetti di Petrus

### Descrizione del vino:

Con Dominus, lo specialista di Bordeaux 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. Con l'annata 2019 ha creato un Dominus assolutamente leggendario. 100 punti dal Wine Independent!

### Nota di degustazione:

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.

### 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:

The Wine Independent 100/100, James Suckling 98/100, Score 20/20

### Vinificazione:

18 Mesi in Barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

14.5 %

### Maturità:

2025-2055

### Varietà d'uva:

90% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc

### Numero di articolo:

0493519

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Dominus Napa Valley**

Christian Moueix

<b>Origine:</b>	Stati Uniti
<b>Valutazioni:</b>	The Wine Independent 100/100, James Suckling 98/100, Score 20/20
<b>Varietà d'uva:</b>	90% Cabernet Sauvignon, 6% Petit Verdot, 4% Cabernet Franc
<b>Maturità:</b>	2025-2055
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.