



Odyssée

Vin de France, Pierre Graffeuille - Matthieu Dumarcher, En Aparté

« Odyssée is a hedonistic journey between the Médoc & the Rhône Valley. » Lisa Per

Beschreibung:

Odyssée wurde 2015 von Pierre Graffeuille und seinem Freund aus der Rhône, Matthieu Dumarcher kreiert. Dieser Rotwein ist eine perfekte Kombination aus Cabernet Sauvignon aus dem Médoc und Grenache aus der südlichen Rhône. Matthieu und Pierre träumten lange davon, einen Wein zu kreieren, der die beiden Terroirs der Rhône und des Haut Médoc miteinander verbindet.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurgranat mit rubinroten Reflexen. Verführerisches Waldbeerenbouquet mit edler Cassiswürze, dahinter duftiger Brasiltabak und Estragon. Am fülligen Gaumen mit cremiger Textur und perfekt unterlegten reifen Tanninen. Im aromatischen Finale mit viel Druck, frischem Holundersaft und Schlehengelee. Beeindruckende Cuvée von Pierre Graffeuille aus dem Médoc und der südlichen Rhône.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Pierre Graffeuille - Matthieu Dumarcher

Ausbau: im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Rebsorte(n): 42% Cabernet Sauvignon, 35% Grenache, 20% Syrah

Artikelnummer: 1083515

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Odyssée

Vin de France

Pierre Graffeuille - Matthieu Dumarcher

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	42% Cabernet Sauvignon, 35% Grenache, 20% Syrah
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.