



## 2015 Odyssée

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

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

### 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:

En Aparté-Odyssée

### Bewertung(en):

Score 19/20

### 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

### **Odysée**

Vin de France

Pierre Graffeuille - Matthieu Dumarcher

En Aparté

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