



Darriet Grande Cuvée Rouge

Graves AOC

Une grande cuvée des Graves signée Darriet

Description:

Denis Darriet, propriétaire de Château Seguin, a longtemps cherché le meilleur terroir pour produire de grands vins des Graves. Parfois désignée comme le «berceau du Bordelais», cette appellation située au sud de la ville de Bordeaux offre les conditions idéales avec ses terres graveleuses. Darriet nourrit également un lien affectif avec cette région, d'où est originaire son épouse. Sa cuvée est élevée douze mois en barriques.

Profil aromatique:

Grenat pourpre profond, opaque au centre. Bouquet envoûtant de cassis fraîchement cueilli, de jus de griotte et de pastilles de chocolat noir, sur des nuances de bois précieux, d'estragon et de bois de santal. Bouche élégante et soyeuse, racée et équilibrée, avec des tannins bien mûrs et d'une bonne adhérence, corps puissant. Finale aromatique et concentrée de baies noires, de cassis et de tabac du Brésil, astringence légèrement granuleuse.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: Graves/Pessac Léognan

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0%

A boire: jusqu'en 2035

Cépage(s): 60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot

N° article: 1374820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Darriet Grande Cuvée Rouge

Graves AOC

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot
A boire:	jusqu'en 2035
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.