



Darriet Cuvée Classic Rouge

Graves AOC

Découverte du «vigneron en or» des Graves

Beschreibung:

Denis Darriet, propriétaire du Château Seguin, a longtemps cherché le meilleur terroir pour produire de grands vins. La région située au sud de la ville de Bordeaux, également appelée «berceau du Bordeaux», offre des conditions de maturation idéales grâce à un sol riche en galets. Les étiquettes sobres et modernes des vins rappellent la première carrière de Darriet comme orfèvre et la structure du sol d'où proviennent ses raisins.

Degustationsnotiz:

Grenat rubis foncé s'éclaircissant sur le disque. Les baies rouges marquent le délicat bouquet aux notes de framboises fraîchement cueillie et de thé froid aux fruits, sur des touches de gelée de groseilles rouges et de tabac blond. Bouche juteuse et souple, tannins légèrement granuleux et corps moyen. Finale aux délicats arômes de prunes rouges, de bois de santal, de clous de girofle et de feuilles de tabac.

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: Graves/Pessac Léognan

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2030

Cépage(s): 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 1375020

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Darriet Cuvée Classic Rouge

Graves AOC

Herkunft:	France
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon
A boire:	jusqu'en 2030
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.