2015 Odyssée

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

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

Description:
Odyssée a été créé en 2015 par Pierre Graffeuille et son ami rhodanien Matthieu Dumacher. Ce vin rouge est une combinaison parfaite de cabernet sauvignon du Médoc et de grenache du sud du Rhône. Matthieu et Pierre rêvaient depuis longtemps de créer un vin qui allierait les deux terroirs du Rhône et du Haut Médoc.

Note de dégustation:
Pourpre grenat profond aux reflets rubis. Séduisant bouquet de baies des bois et de cassis, sur des notes de tabac brésilien et d'estragon. Bouche ample et onctueuse, avec des tannins mûrs parfaitement fondus. Belle pression dans la finale aromatique de jus de sureau et gelée de prunelle. Une impressionnante cuvée de Pierre Graffeuille, mariage entre Médoc et Rhône méridional.

Accompagne idéale:
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.

Conseils de service:
Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Producteur:	En Aparté-Odyssée
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	42% Cabernet Sauvignon, 35% Grenache, 20% Syrah
Référence:	1083515

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Odyssée

Vin de France
Pierre Graffeuille - Matthieu Dumarcher
En Aparté

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	42% Cabernet Sauvignon, 35% Grenache, 20% Syrah
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch