



2015 Odyssée

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

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 prune. 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 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Odysée

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. |