



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 prunelle. Une impressionnante cuvée de Pierre Graffeuille, mariage entre Médoc et Rhône méridional.

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.