2020 Darriet Grande Cuvée Rouge

Graves AOC

Une grande cuvée des Graves signée Darriet

Description:
Dennis 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.
Note de dégustation:
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 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
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Graves/Pessac Léognan
Producteur:	
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot
Référence:	1374820

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

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Darriet Grande Cuvée Rouge

Graves AOC

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
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