



2020 Darriet Cuvée Classic Rouge

Graves AOC

Découverte du «vigneron en or» des Graves

Description:

Dennis 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.

Note de dégustation:

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 idéale:

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).

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Graves/Pessac Léognan
Producteur:	
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon
Référence:	1375020

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Darriet Cuvée Classic Rouge

Graves AOC

Origine:	France
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.