



## Odyssée

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

\\"Odyssée è un viaggio edonistico tra il Médoc e la Valle del Rodano\\" Lisa Perotti

### **Beschreibung:**

Odyssée è stato creato nel 2015 da Pierre Graffeuille e dal suo amico del Rodano Matthieu Dumarcher. Questo vino rosso è una perfetta combinazione di Cabernet Sauvignon del Médoc e Grenache del Rodano meridionale. Matthieu e Pierre sognavano da tempo di creare un vino che unisse i due terroir del Rodano e dell'Haut Médoc.

### **Degustationsnotiz:**

Granato intenso con riflessi rubino. Un seducente bouquet di frutti di bosco e ribes nero, con note di tabacco brasiliano e dragoncello. Al palato è pieno e untuoso, con tannini maturi perfettamente amalgamati. Bella pressione nel finale aromatico di succo di sambuco e gelatina di prugnone. Un'impressionante cuvée di Pierre Graffeuille, un connubio tra il Médoc e il Rodano meridionale.

### **Ideale con:**

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

### **Servierempfehlung:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

**Paese di origine:** Francia

**Produttore:** Pierre Graffeuille - Matthieu Dumarcher

**Allevamento:** in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Da bere:** da subito fino al 2028

**Varietà d'uva:** 42% Cabernet Sauvignon, 35% Grenache, 20% Syrah

**Artikelnnummer:** 1083515

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## Odysée

Vin de France  
Pierre Graffeuille - Matthieu Dumarcher

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	42% Cabernet Sauvignon, 35% Grenache, 20% Syrah
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2028
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.