2015 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

Descrizione del vino:
Odyssée è stato creato nel 2015 da Pierre Graffeuille e dal suo amico del Rodano, Matthieu Dumacher. 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.

Nota di degustazione:
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 prugnole. Un'impressionante cuvée di Pierre Graffeuille, un connubio tra il Médoc e il Rodano meridionale.

Abbinamenti:
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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:
Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Produttore:	En Aparté-Odyssée
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	42% Cabernet Sauvignon, 35% Grenache, 20% Syrah
Numero di articolo:	1083515

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Odyssée

Vin de France
Pierre Graffeuille - Matthieu Dumarcher
En Aparté

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	42% Cabernet Sauvignon, 35% Grenache, 20% Syrah
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

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