

Odyssée 2017

Organic, Punaviini, Vegan / Rypäleet: 62 % Cabernet Sauvignon, 30 % Grenache ja 8 % Cunoise.

55.00 €

Kuvaus

Tämän viinin ovat luoneet vuonna 2015 Château Léoville Las Casesin toimitusjohtaja Pierre Graffeulle ja hänen ystävänsä Matthieu Dumarcher Rhône alueelta. Se on täydellinen yhdistelmä Médocin Cabernet Sauvignonia ja Etelä-Rhône Grenachea. Viini on kypsytetty ranskalaisissa tynnyreissä ja integroitu huolellisesti tammen kanssa, tasapainottaen Rhône -lajikkeiden hedelmäisiä ominaisuuksia. Siinä on Médocin mahtavien viinien tanniininen rakenne, mutta myös Rhône laakson viinien viehätys, hienostuneisuus ja maukkaus. Köynnösten viljely on 100 % luomua ja tuotanto on hyvin pientä, noin 7 000 pulloa vuosittain. Vuosikerran 2017 Odyssée on granaatin punainen ja tarjoaa nuorekkaasti kevyitä sävyjä kirsikkaa, vadelmaa ja boysenmarjaa, taustalla kardemummaa ja fenkolin siementä. Maultaan keskitäyteläinen, pehmeä tekstuuri, tyylikästä hillittyä ja silti runsasta raikkautta, sekä pitkä ja tuoksuinen jälkimaku. Rypäleet: 62 % Cabernet Sauvignon, 30 % Grenache ja 8 % Cunoise.

Wine Advocate 92+ p

Tuottaja

Château Léoville Las Cases



Ruoka: Tumma liha, Vaalea liha

Tuoteno: 1033917

Viivakoodi:

Tilavuus: 0,75 l

Alkoholi:

Laatikkokokoko: 6 pullo(a)

TAMPEREEN
VIINITUKKU 

www.viinitukku.fi