



Hommage

Lirac AOP, Domaine Coudoulis

Plaisir rhodanien en bouteille

Beschreibung:

Bernard Callet fait découvrir Lirac au monde entier. En s'appuyant sur ses meilleures parcelles et les techniques vinicoles les plus modernes, il crée des vins au charme méridional d'une finesse inouïe. Il ne compte pas ses efforts pour vinifier des nectars qui n'ont rien à envier à ceux de la fameuse appellation de Châteauneuf-du-Pape, toute proche, et séduisent par leur prix très accessible. Solaire, puissant et élégant: un joyau du Rhône méridional à ne surtout pas manquer.

Degustationsnotiz:

Rubis pourpre profond, centre impénétrable. Des touches de gâteau aux noix et un discret souffle de café agrémentent le nez complexe de cerises au chocolat et compote de prunes. L'attaque est puissante avec un extrait malté et une belle douceur de miel de forêt. C'est un vin gras qui développe de plus en plus d'arômes de fruit bleus et une magnifique chaleur jusque dans la finale souple et persistante.

Accompagne idéalement:

Il se marie particulièrement bien avec un agneau braisé aux herbes de Provence ou une ratatouille savoureuse. Il sublime aussi un civet de cerf ou un rôti de bœuf aux spätzli.

Servierempfehlung:

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
Sous-région:	Vallée du Rhône méridionale
Produzent:	Domaine Coudoulis
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Vol. alcool:	15.5%
A boire:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	70% Grenache, 30% Syrah
Artikelnummer:	0899522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Hommage

Lirac AOP
Domaine Coudoulis

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	70% Grenache, 30% Syrah
A boire:	jusqu'en 2035
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.5%
Servier:	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.