



Hommage

Lirac AOP, Domaine Coudoulis

Un terroir digne d'un Châteauneufdu-Pape

Beschreibung:

Bernard Callet fait découvrir Lirac au monde entier. En s'appuyant sur ses meilleures parcelles et les techniques viticoles 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 dense, impénétrable au centre. Des cerises au chocolat et de la compote de prunes dans le nez complexe, accompagné de gâteaux aux noix et d'une délicate touche de café, révélant sans cesse de nouveaux arômes. Maintenant aussi des raisins de Corinthe et des pruneaux au vin rouge. Attaque puissante avec un extrait malté et en même temps une belle douceur de miel de forêt, de plus en plus de fruits bleus, rappelant la gelée de mûres et un muffin aux myrtilles, un vin très gras, d'une chaleur magnifique jusqu'à la finale qui s'achève en douceur.

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:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0%
A boire:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	70% Grenache, 30% Syrah
Artikelnummer:	0899518

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 2030
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0%
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.