



Evidence

Lirac AOP, Domaine Coudoulis

Une valeur sûre qui fait l'unanimité

Description:

L'appellation Lirac séduit par le caractère unique de son terroir. Ses sols, voisins de Châteauneuf-du-Pape, se caractérisent par des galets qui, la nuit, libèrent dans les vignes la chaleur qu'ils ont emmagasinée en journée. Ces pierres très spéciales sont stylisées sur l'étiquette plus compacte de l'Évidence. Le plaisir renversant d'un vin unique dans le Rhône méridional.

Profil aromatique:

Rubis lumineux, joli grenat au centre. Séduisant bouquet de cerises avec de délicates notes de genièvre, puis de pruneaux à la cannelle et de poires au vin rouge. Attaque soyeuse avec des tannins tendres et une omniprésente douceur de baies des bois, délicieux également dans le milieu de bouche juteux, fruits rouges et un subtil parfum de rose jusque dans la finale toute en douceur.

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: Vallée du Rhône méridionale

Producteur: Domaine Coudoulis

Elevage: en Cuve ciment

Viticulture: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Vol. alcool: 15.0%

A boire: jusqu'en 2029

Cépage(s): 70% Grenache, 25% Syrah, 5% Mourvèdre

N° article: 0899621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Evidence

Lirac AOP
Domaine Coudoulis

Herkunft: France
Notation: Score 18/20
Cépage(s): 70% Grenache, 25% Syrah, 5% Mourvèdre
A boire: jusqu'en 2029
Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Elevage: en Cuve ciment
Vol. alcool: 15.0%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.