



Le Petit Coudoulis Blanc

Côtes-du-Rhône AOP, Vignobles de l'Estel

Autrefois sous-estimé, aujourd'hui célébré

Beschreibung:

Pendant longtemps, les vins de Lirac n'ont pas été pris au sérieux – le célèbre voisin Châteauneuf-du-Pape attirait tout l'intérêt. Mais un pionnier comme Bernhard Callet a vu le potentiel de cette région au climat favorable et a développé son Domaine Coudoulis pour en faire l'entreprise phare de l'appellation. Ils produisent des vins fins dans le style de la région avec un excellent rapport qualité-prix. Son Côtes-du-Rhône blanc Le Petit Coudoulis, un vin blanc riche en arômes, vif et facile à boire, est encore très récent.

Degustationsnotiz:

Jaune lumineux aux reflets vert tilleul. Nez séduisant de pêche et de fleurs de poirier. Abondance de fruits blancs et jaunes également en bouche. A la fois dansant et onctueux, avec des nuances de raisins, un plaisir tout en simplicité jusqu'à la dernière gorgée.

Accompagne idéalement:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Servierempfehlung:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine: France

Sous-région: Vallée du Rhône méridionale

Produzent: Vignobles de l'Estel

Elevage: 3 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): Grenache Blanc, Roussanne, Viognier, Marsanne, Clairette, Bourboulenc

Artikelnummer: 1393724

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Le Petit Coudoulis Blanc

Côtes-du-Rhône AOP
Vignobles de l'Estel

Herkunft:	France
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	Grenache Blanc, Roussanne, Viognier, Marsanne, Clairette, Bourboulenc
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	3 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés