



2016 Hommage

Lirac AOP, Domaine Coudoulis

Voisin du Châteauneuf-du-Pape

Description:

L'appellation Lirac séduit par le caractère unique de son terroir. Ses sols se caractérisent par des galets qui, la nuit, libèrent dans les vignes la chaleur qu'ils ont emmagasinée en journée. Bernard Callet a repris le domaine en 1996, avec la ferme intention de lui faire rejoindre l'élite régionale. En 2012, il a fait construire des chais parfaitement équipés et d'une grande modernité. Après des vendanges manuelles, le vin est élevé en fûts de chêne.

Note de dégustation:

Robe grenat violet étincelante aux reflets noirs. Bouquet révélant une impressionnante alternance de fruits rouges et noirs, des arômes de terroir et des notes toastées de barrique. Bouche extrêmement puissante, juteuse et complexe avec beaucoup de douceur, d'intenses saveurs fruitées: mûres sucrées, framboises, prunes ainsi que de beaux tannins veloutés et des fines herbes sauvages. Belle complexité jusque dans la finale persistante.

Conseils de service:

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
Région:	Rhône
Sous-région:	Vallée du Rhône méridionale
Producteur:	Domaine Coudoulis
Notation(s):	James Suckling 92/100
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	70% Grenache Noir, 30% Syrah
Référence:	0899516

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Hommage

Lirac AOP
Domaine Coudoulis

Origine: France
Notation(s): James Suckling 92/100
Cépage(s): 70% Grenache Noir, 30% Syrah
Apogée: jusqu'en 2029
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.0 %
Service: 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
décanner.