

2017 Hommage

Lirac AOP, Domaine Coudoulis

Un terroir digne d'un Châteauneuf du-Pape

Description:

Bernard Callet a repris le domaine en 1996, avec la ferme intention de lui faire rejoindre l'élite de la vallée du Rhône méridionale. En 2012, il a fait construire des chais parfaitement équipés et d'une grande modernité. Les raisins sont vendangés et manipulés uniquement à la main, et le vin élevé en fûts de chêne. Si le terroir est tout aussi qualitatif que son voisin, Châteauneuf-du-Pape, les vins qui en sont issus sont beaucoup plus abordables.

Note de dégustation:

Grenat violet impénétrable. Des cerises sucrées et des pralinés dans le nez séduisant, également de la confiture de prunes et des grains de raisins. Texture veloutée en bouche, beaucoup de fruits primaires et du chocolat, des tannins ronds, parfaitement intégrés dans la séduisante douceur de l'extrait: à la fois gourmand et frais, cerises Amarena et gâteau aux prunes, charme méridional jusqu'à la fin.

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):	Wine Enthusiast 92/100, Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	70% Grenache, 30% Syrah
Référence:	0899517



Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Hommage

Lirac AOP
Domaine Coudoulis

Origine: France
Notation(s): Wine Enthusiast 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s): 70% Grenache, 30% Syrah
Apogée: jusqu'en 2028
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
déguster.