



## 2018 Evidence

Lirac AOC, Domaine Coudoulis

La découverte des Côtes du Rhône méridionales

### Note de dégustation:

Rouge vin profond aux reflets rubis. Chocolat aux noisettes et cerises dans le nez aux nuances de baies des bois et subtiles notes de clou de girofle. Attaque tendre avec des arômes sucrés de baies et des tannins compacts, bouche à la fois charnue et juteuse, cerises noires, mûres et compote de prunes, magnifique interaction entre la chaleur du sud et le caractère minéral. Formidable valeur prix-plaisir du Rhône méridional.

### Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Rhône
<b>Sous-région:</b>	Vallée du Rhône méridionale
<b>Producteur:</b>	Domaine Coudoulis
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elevage:</b>	en Cuve ciment
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Cépage(s):</b>	70% Grenache, 25% Syrah, 5% Mourvèdre
<b>Référence:</b>	0899618

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Evidence**

Lirac AOC  
Domaine Coudoulis

**Origine:** France  
**Notation(s):** Score 18/20  
**Cépage(s):** 70% Grenache, 25% Syrah, 5% Mourvèdre  
**Apogée:** jusqu'en 2026  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** en Cuve ciment  
**Vol. alcool:** 15.0 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.