



2019 Evidence

Lirac AOP, Domaine Coudoulis

Superbe vin du domaine artisanal Coudoulis à Lirac

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.

Note de dégustation:

Pourpre dense avec des reflets violets. Des cerises mûres et des raisins de Corinthe dans le nez qui dégage beaucoup de chaleur, puis du chocolat aux noix et du spéculoos. Palais juteux avec un fruit rappelant beaucoup la cerise et un équilibre agréable entre charme et fraîcheur, pruneaux et gianduja jusqu'à la finale veloutée.

Accompagne idéale:

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).

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	France
Région:	Rhône
Sous-région:	Vallée du Rhône méridionale
Producteur:	Domaine Coudoulis
Notation(s):	Decanter 92/100, Score 18/20
Elevage:	en Cuve ciment
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	70% Grenache, 25% Syrah, 5% Mourvèdre
Référence:	0899619

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Evidence

Lirac AOP
Domaine Coudoulis

Origine: France
Notation(s): Decanter 92/100, Score 18/20
Cépage(s): 70% Grenache, 25% Syrah, 5% Mourvèdre
Apogée: jusqu'en 2028
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Cuve ciment
Vol. alcool: 15.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.