



## 2015 Hommage

Lirac AOC, Domaine Coudoulis

La découverte de l'appellation Lirac – élevée 12 mois en barrique

### 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:

Pourpre-grenat lumineux aux reflets noirs. Des notes de café et de compote de cerises composent le nez capiteux et complexe, jouant magnifiquement entre les fruits rouges et noirs, sur de nobles touches de barrique. Puissant en attaque, il révèle une belle douceur de fruit dans une myriade de nuances allant des framboises aux cerises, en passant par la gelée de mûres, en bouche il développe continuellement de nouveaux arômes où s'équilibrent magnifiquement suavité, richesse et personnalité, de fines notes de café accompagnent la longue 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.

|                        |                             |
|------------------------|-----------------------------|
| <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 18.5/20               |
| <b>Elevage:</b>        | 12 Mois en Barrique         |
| <b>Viticulture:</b>    | Traditionnelle              |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 15.0 %                      |
| <b>Apogée:</b>         | jusqu'en 2028               |
| <b>Cépage(s):</b>      | 67% Grenache, 33% Syrah     |
| <b>Référence:</b>      | 0899515                     |

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

Taille: A7 74x105

### Hommage

Lirac AOC  
Domaine Coudoulis

|                     |                                                                                                                                                             |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>     | France                                                                                                                                                      |
| <b>Notation(s):</b> | Score 18.5/20                                                                                                                                               |
| <b>Cépage(s):</b>   | 67% Grenache, 33% Syrah                                                                                                                                     |
| <b>Apogée:</b>      | jusqu'en 2028                                                                                                                                               |
| <b>Viticulture:</b> | Traditionnelle                                                                                                                                              |
| <b>Elevage:</b>     | 12 Mois en Barrique                                                                                                                                         |
| <b>Vol. alcool:</b> | 15.0 %                                                                                                                                                      |
| <b>Service:</b>     | Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil :<br>déboucher la bouteille une heure avant le<br>service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le<br>déguster. |