2019 Hommage

Lirac AOP, Domaine Coudoulis

Un terroir digne d’un Châteauneufdu-Pape

Description:
Bernard Callet a repris le domaine en 1996, avec la ferme intention de lui faire rejoindre l’élite du Rhône méridional. Pour y parvenir, il a fait construire des chais parfaitement équipés et d’une grande modernité. Les raisins sont vendangés uniquement à la main, et le vin élevé en fûts de chêne. Si le terroir est équivalent à son voisin Châteauneuf-du-Pape, les vins qui en sont issus sont cependant beaucoup plus abordables.
Note de dégustation:
Rubis pourpre profond, centre impénétrable. Cerises au chocolat et compote de prunes dans le nez complexe et en continuelle évolution, sur des notes de gâteau aux noix et une discrète touche de café, ainsi que des nuances de raisins secs et de pruneaux au vin rouge. L’attaque est puissante avec un extrait malté, mais elle présente également une belle douceur de miel de forêt, les petits fruits bleus se développent peu à peu, avec des arômes de gelée de mûres et de muffin aux myrtilles, gras et d’une chaleur magnifique jusque dans la finale qui s’achève en douceur.
Accompagne idéale:
Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.
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):	Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	70% Grenache, 30% Syrah
Référence:	0899519

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Hommage

Lirac AOP
Domaine Coudoulis

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	70% Grenache, 30% Syrah
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.5 %
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch