



## 2021 Evidence

Lirac AOP, Domaine Coudoulis

La découverte des Côtes du Rhône méridionales

### 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:

Rubis lumineux, joli grenat au centre. Séduisant bouquet de cerises avec de délicates notes de genièvre, puis de pruneaux à la cannelle et de poires au vin rouge. Attaque soyeuse avec des tannins tendres et une omniprésente douceur de baies des bois, délicieux également dans le milieu de bouche juteux, fruits rouges et un subtil parfum de rose jusque dans la finale toute en douceur.

### 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.

<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>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Cépage(s):</b>	70% Grenache, 25% Syrah, 5% Mourvèdre
<b>Référence:</b>	0899621

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

Taille: A7 74x105

### **Evidence**

Lirac AOP  
Domaine Coudoulis

**Origine:** France  
**Notation(s):** Score 18/20  
**Cépage(s):** 70% Grenache, 25% Syrah, 5% Mourvèdre  
**Apogée:** jusqu'en 2029  
**Viticulture:** Bio  
**Elevage:** en Cuve ciment  
**Vol. alcool:** 15.0 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.