



2016 Evidence

Lirac AOC, Domaine Coudoulis

La spécialité du terroir du Rhône

Note de dégustation:

Pourpre profond aux reflets violets. De fines notes de pain d'épice rehaussent le nez fruité aux parfums de prunes et de cerises à la cannelle. Belle douceur de cerises dans la bouche souple et soyeuse, où les prunes sont très présentes et se mêlent aux saveurs de mûres et de chocolat aux noix, agréable puissance jusque dans la finale fruitée et persistante. Magnifique valeur prix-plaisir de la région d'Avignon.

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):	James Suckling 92/100, Score 17.5/20
Elaboration:	8 Mois en Cuve ciment
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2022
Cépage(s):	70% Grenache, 25% Syrah, 5% Mourvèdre
Référence:	0899616

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Evidence

Lirac AOC
Domaine Coudoulis

Origine: France
Notation(s): James Suckling 92/100, Score 17.5/20
Traubensorte(en): 70% Grenache, 25% Syrah, 5% Mourvèdre
Apogée: jusqu'en 2022
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 8 Mois en Cuve ciment
Vol. alcool: 15.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.