

Hommage

Lirac AOP, Domaine Coudoulis

Piacere rodaniano in bottiglia

Beschreibung:

Nel 1996, Bernard Callet ha acquisito il Domaine Coudoulis con l'obiettivo di portarlo ai vertici della regione del Rodano meridionale. Il percorso verso questo obiettivo ha portato alla costruzione di una cantina moderna e perfettamente attrezzata. La struttura rocciosa del terreno con le famose pietre rotonde (galets) è quasi identica a quella del vicino villaggio di Châteauneuf-du-Pape. Tuttavia, i vini sono molto più accessibili.

Degustationsnotiz:

Rubino intenso con centro impenetrabile. Sentori di torta alle noci e un discreto sentore di caffè arricchiscono il complesso naso di ciliegie al cioccolato e composta di prugne. L'attacco è potente, con un estratto di malto e una bella dolcezza di miele di bosco. È un vino corposo che sviluppa sempre più aromi di frutta blu e un magnifico calore fino al finale morbido e persistente.

Ideale con:

Si sposa particolarmente bene con un agnello brasato alle erbe di Provenza o una ratatouille saporita. Esalta anche un civet di cervo o un arrosto di manzo con spätzli.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: Valle del Rodano meridionale

Produzent: Domaine Coudoulis **Allevamento:** 12 Mesi in barrique

Viticoltura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

Vol. alcolici: 15.5%

Da bere: da subito fino al 2035 **Varietà d'uva:** 70% Grenache, 30% Syrah

Artikelnummer: 0899522

Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Hommage

Lirac AOP

Domaine Coudoulis

Herkunft: Francia **Valutazioni:** Score 18.5/20

Varietà d'uva: 70% Grenache, 30% Syrah
Da bere: da subito fino al 2035

Weinbau: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Vol. alcolici: 15.5%

Servier: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento:

stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di

decantarlo.