



Hommage

Lirac AOP, Domaine Coudoulis

Un terroir degno di uno Châteauneuf-du-Pape

Beschreibung:

La denominazione Lirac deve il suo fascino al carattere unico del suo terroir. I suoi terreni sono caratterizzati da ciottoli che, di notte, rilasciano nelle viti il calore accumulato durante il giorno. Bernard Callet ha rilevato la tenuta nel 1996, con la ferma intenzione di portarla all'altezza dell'élite regionale. Nel 2012 ha costruito una cantina completamente attrezzata e all'avanguardia. Dopo la vendemmia manuale, il vino viene affinato in botti di rovere.

Degustationsnotiz:

Rubino porpora denso, impenetrabile al centro. Ciliegie al cioccolato e composta di prugne nel complesso naso, accompagnate da dolci alle noci e da un delicato tocco di caffè, che rivela sempre nuovi aromi. Ora anche ribes e prugne secche nel vino rosso. Attacco potente con un estratto di malto e allo stesso tempo una bella dolcezza di miele di bosco, sempre più frutta blu, che ricorda la gelatina di more e un muffin ai mirtilli, un vino molto grasso, con un magnifico calore fino al finale, che termina senza intoppi.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

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

Produttore: Domaine Coudoulis

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 70% Grenache, 30% Syrah

Artikelnummer: 0899518

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 2030
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decentarlo.