



Hommage

Lirac AOP, Domaine Coudoulis

Un terroir degno di uno Châteauneuf-du-Pape

Beschreibung:

Bernard Callet ha rilevato la tenuta Coudoulis nel 1996, con la ferma intenzione di farne una delle migliori della Valle del Rodano meridionale. Per questo ha costruito una cantina completamente attrezzata e all'avanguardia. Il terroir roccioso del vigneto, costituito dai famosissimi galets ronds, è equivalente a quello del vicino Châteauneuf-du-Pape. Tuttavia, i vini prodotti qui sono molto più accessibili. Le uve della Cuvée Hommage vengono raccolte esclusivamente a mano e il vino viene affinato in botti di rovere.

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:

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
Produsent:	Domaine Coudoulis
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	15.5%
Da bere:	da subito fino al 2032
Varietà d'uva:	70% Grenache, 30% Syrah
Artikelnummer:	0899520

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 2032
Weinbau:	Tradizionale
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.