



Hommage

Lirac AOP, Domaine Coudoulis

Piacere rodaniano in bottiglia

Beschreibung:

Bernard Callet fa conoscere Lirac al mondo intero. Sfruttando le sue migliori parcelle e le tecniche enologiche più moderne, crea vini dal fascino meridionale di una finezza straordinaria. Non si risparmia per vinificare nettari che non hanno nulla da invidiare a quelli della vicina e famosa denominazione di Châteauneuf-du-Pape e che seducono per il loro prezzo molto accessibile. Solare, potente ed elegante: un gioiello del Rodano meridionale da non perdere.

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

Viticultura: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2034

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

Artikelnummer: 0899521

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 2034
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
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.