



Evidence

Lirac AOP, Domaine Coudoulis

Alla scoperta delle Côtes du Rhône meridionali

Beschreibung:

La denominazione Lirac deve il suo fascino al carattere unico del suo terroir. I suoi terreni, vicini a Châteauneuf-du-Pape, sono caratterizzati da ciottoli che, di notte, rilasciano nelle viti il calore accumulato durante il giorno. Queste pietre molto speciali sono stilizzate sull'etichetta più compatta di Evidence. L'incredibile piacere di un vino unico del Rodano meridionale.

Degustationsnotiz:

Rubino brillante con un bel centro rosso granato. Seducente bouquet di ciliegie con delicate note di ginepro, seguite da prugne alla cannella e pere da vino rosso. Attacco setoso con tannini morbidi e un'onnipresente dolcezza di frutti di bosco, altrettanto delizioso nel succoso palato medio, con frutti rossi e una sottile fragranza di rosa fino al finale morbido.

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Francia

Appellation: Valle del Rodano meridionale

Produzent: Domaine Coudoulis

Allevamento: in Vasca di cemento

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

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2029

Varietà d'uva: 70% Grenache, 25% Syrah, 5% Mourvèdre

Artikelnummer: 0899621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Evidence

Lirac AOP
Domaine Coudoulis

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	70% Grenache, 25% Syrah, 5% Mourvèdre
Da bere:	da subito fino al 2029
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Allevamento:	in Vasca di cemento
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.