



G

Lirac AOP, Domaine Coudoulis

Quantité limitée

Beschreibung:

Der Top-Grenache von Coudoulis in der nummerierten Flasche

Degustationsnotiz:

Denso granato-violaceo. Pan di zenzero e cioccolato all'uva sultanina al naso seducente, una bella nota di eucalipto che ricorda un grande australiano, anche composta di prugne e mirtilli. Palato vellutato, piacevole pienezza con ancora una volta frutta dolce, che emana l'inimitabile calore del Lirac (Rodano meridionale), uva sultanina, prugne e fichi in rosso, buon equilibrio tra finezza e carattere, lunga persistenza.

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: 16.0%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 100% Grenache

Artikelnummer: 1229717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

G

Lirac AOP
Domaine Coudoulis

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Grenache
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	16.0%
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.