



2019 Evidence

Lirac AOP, Domaine Coudoulis

Vino superbo del Domaine Coudoulis nel Lirac

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

Porpora denso con riflessi violacei. Ciliegie mature e ribes al naso, seguite da cioccolato e speculoos. Palato succoso con frutti simili alla ciliegia e un piacevole equilibrio di fascino e freschezza, prugne e gianduia fino al finale vellutato.

Abbinamenti:

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).

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	FR
Regione:	Rodano
Sottoregione:	Valle del Rodano meridionale
Produttore:	Domaine Coudoulis
Valutazioni:	Decanter 92/100, Score 18/20
Vinificazione:	in Vasca di cemento
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	70% Grenache, 25% Syrah, 5% Mourvèdre
Numero di articolo:	0899619

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Evidence

Lirac AOP
Domaine Coudoulis

Origine:	FR
Valutazioni:	Decanter 92/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	70% Grenache, 25% Syrah, 5% Mourvèdre
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Vasca di cemento
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.