

2019 Hommage

Lirac AOP, Domaine Coudoulis

Un terroir degno di uno Châteauneuf-du-Pape

Descrizione del vino:

Bernard Callet ha rilevato la tenuta nel 1996, con la ferma intenzione di farne una delle elite del Rodano meridionale. Per questo ha costruito una cantina completamente attrezzata e all'avanguardia. Le uve vengono raccolte esclusivamente a mano e il vino viene affinato in botti di rovere. Il terroir è paragonabile a quello del vicino Châteauneuf-du-Pape, ma i vini prodotti sono molto più accessibili.

Nota di degustazione:

Rubino profondo, centro impenetrabile. Ciliegie al cioccolato e composta di prugne al naso, complesso e in continua evoluzione, con note di torta di noci e un discreto tocco di caffè, oltre a sfumature di uva sultanina e prugne da vino rosso. L'attacco è potente con un estratto di malto, ma ha anche una bella dolcezza di miele di bosco, le bacche blu si sviluppano gradualmente, con aromi di gelatina di more e muffin ai mirtili, grasso e meravigliosamente caldo fino al finale, che termina senza intoppi.

Abbinamenti:

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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	FR
Regione:	Rodano
Sottoregione:	Valle del Rodano meridionale
Produttore:	Domaine Coudoulis
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.5 %
Maturità:	fino a 2032
Varietà d'uva:	70% Grenache, 30% Syrah
Numero di articolo:	0899519



Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Hommage

Lirac AOP
Domaine Coudoulis

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	70% Grenache, 30% Syrah
Maturità:	fino a 2032
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.