



2021 Evidence

Lirac AOP, Domaine Coudoulis

Alla scoperta delle Côtes du Rhône meridionali

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:

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.

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: | Francia |
| Regione: | Rodano |
| Sottoregione: | Valle del Rodano meridionale |
| Produttore: | Domaine Coudoulis |
| Valutazioni: | Score 18/20 |
| Vinificazione: | in Vasca di cemento |
| Viticoltura: | Bio |
| Gradazione alcolica: | 15.0 % |
| Maturità: | fino a 2029 |
| Varietà d'uva: | 70% Grenache, 25% Syrah, 5% Mourvèdre |
| Numero di articolo: | 0899621 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Evidence

Lirac AOP
Domaine Coudoulis

| | |
|-----------------------------|---|
| Origine: | Francia |
| Valutazioni: | Score 18/20 |
| Varietà d'uva: | 70% Grenache, 25% Syrah, 5% Mourvèdre |
| Maturità: | fino a 2029 |
| Viticoltura: | Bio |
| Vinificazione: | in Vasca di cemento |
| Gradazione alcolica: | 15.0 % |
| Servizio: | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato. |