



2016 Evidence

Lirac AOC, Domaine Coudoulis

Die Entdeckung von der südlichen Rhone

Descrizione del vino:

Die Appellation Lirac begeistert durch das einzigartige Terroir. Die Böden sind gekennzeichnet von Flusssteinen, die die Wärme der Sonne tagsüber speichern, um sie Nachts an die Reben abzugeben. Auf dem reduziert anmutenden Etikett sind diese speziellen Steine stilisiert. Das Traubengut wird ausschliesslich manuell behandelt und geerntet.

Nota di degustazione:

Dichtes Purpur mit violetten Reflexen. Pflaumen und Zintkirschen in der fruchtbetonten Nase, feine Lebkuchenwürze dahinter. Süssliche Kirschenfrucht im saftigen Gaumen, Zwetschgen in vielen Facetten und nun auch Brombeeren und Nusschokolade, gute Balance zwischen Süsse und zartpelziger Textur, angenehmer Gaumendruck bis ins fruchtig ausklingende Finale. Grossartiger Weinwert aus der Nähe von Avignon.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Rodano
Sottoregione:	Valle del Rodano meridionale
Produttore:	Domaine Coudoulis
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Score 17.5/20
Vinificazione:	8 Monate im Zementtank
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	70% Grenache, 25% Syrah, 5% Mourvèdre
Numero di articolo:	0899616

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Evidence

Lirac AOC
Domaine Coudoulis

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Score 17.5/20
Varietà d'uva:	70% Grenache, 25% Syrah, 5% Mourvèdre
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	8 Monate im Zementtank
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.