



2017 G

Lirac AOP, Domaine Coudoulis

Quantité limitée

Note de dégustation:

Grenat pourpre dense. Pain d'épices et chocolat aux raisins secs dans le nez séduisant, jolie note d'eucalyptus rappelant un grand australien, également de la compote de prunes et des myrtilles. Bouche veloutée et lisse, d'une agréable plénitude avec une fois de plus un fruit sucré, dégageant la chaleur inimitable de Lirac (Rhône méridional), raisins secs, prunes et figues au vin rouge, bon équilibre entre finesse et caractère, longue persistance.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Région:	Rhône
Sous-région:	Vallée du Rhône méridionale
Producteur:	Domaine Coudoulis
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	16.0 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	100% Grenache
Référence:	1229717

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

G

Lirac AOP
Domaine Coudoulis

Origine: France
Notation(s): Score 19/20
Cépage(s): 100% Grenache
Apogée: jusqu'en 2030
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 16.0 %
Service: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le
décanter.