

2020 Hommage

Lirac AOP, Domaine Coudoulis

Un terroir digne d'un Châteauneuf-du-Pape

Description:

Bernard Callet a repris le domaine Coudoulis en 1996, avec la ferme intention de lui faire rejoindre l'élite de la vallée du Rhône méridionale. Pour y parvenir, il a fait construire des chais parfaitement équipés et d'une grande modernité. Le terroir rocheux du vignoble, composé des galets ronds célèbres dans le monde entier, est équivalent à celui de son voisin Châteauneuf-du-Pape. Toutefois, les vins qui en sont issus sont beaucoup plus abordables. Les raisins de la cuvée Hommage sont vendangés uniquement à la main, et le vin est élevé en fûts de chêne.

Note de dégustation:

Rubis pourpre profond, centre impénétrable. Des touches de gâteau aux noix et un discret souffle de café agrémentent le nez complexe de cerises au chocolat et compote de prunes. L'attaque est puissante avec un extrait malté et une belle douceur de miel de forêt. C'est un vin gras qui développe de plus en plus d'arômes de fruit bleus et une magnifique chaleur jusque dans la finale souple et persistante.

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 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	70% Grenache, 30% Syrah
Référence:	0899520



Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Hommage

Lirac AOP
Domaine Coudoulis

Origine: France
Notation(s): Score 18.5/20
Cépage(s): 70% Grenache, 30% Syrah
Apogée: jusqu'en 2032
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.5 %
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
décanner.