



2018 Evidence

Lirac AOC, Domaine Coudoulis

Oltre ogni aspettativa

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:

Vino rosso intenso con riflessi rubino. Cioccolato, nocciola e ciliegia al naso, con sentori di frutti di bosco e sottili note di chiodi di garofano. Attacco tenero con aromi di bacche dolci e tannini compatti, palato carnoso ma succoso, ciliegie nere, more e composta di prugne, magnifica interazione tra calore meridionale e carattere minerale. Ottimo rapporto qualità-prezzo nel Rodano meridionale.

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
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2026
Varietà d'uva:	70% Grenache, 25% Syrah, 5% Mourvèdre
Numero di articolo:	0899618

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Evidence

Lirac AOC
Domaine Coudoulis

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	70% Grenache, 25% Syrah, 5% Mourvèdre
Maturità:	fino a 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Vasca di cemento
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.