



## 2017 G

Lirac AOP, Domaine Coudoulis

Quantité limitée

### **Nota di degustazione:**

Denso granato-violaceo. Pan di zenzero e cioccolato all'uva sultanina al naso seducente, una bella nota di eucalipto che ricorda un grande australiano, anche composta di prugne e mirtili. Palato vellutato, piacevole pienezza con ancora una volta frutta dolce, che emana l'inimitabile calore del Lirac (Rodano meridionale), uva sultanina, prugne e fichi in rosso, buon equilibrio tra finezza e carattere, lunga persistenza.

### **Abbinamenti:**

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

### **Consigli per il consumo:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Rodano
<b>Sottoregione:</b>	Valle del Rodano meridionale
<b>Produttore:</b>	Domaine Coudoulis
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	16.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2030
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Grenache
<b>Numero di articolo:</b>	1229717

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **G**

Lirac AOP  
Domaine Coudoulis

**Origine:** Francia  
**Valutazioni:** Score 19/20  
**Varietà d'uva:** 100% Grenache  
**Maturità:** fino a 2030  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 12 Mesi in Barrique  
**Gradazione alcolica:** 16.0 %  
**Servizio:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.