

## **Lirac Rouge**

**2010**

<b>APPELLATION :</b>	Lirac
<b>CEPAGES :</b>	Grenache 70 % Syrah 25 % Mourvèdre 5 %
<b>DENOMINATION :</b>	Domaine Coudoulis
<b>TERROIR :</b>	Argilo-calcaire & Galets Roulés
<b>RENDEMENT :</b>	37 Hl/ha
<b>RECOLTE :</b>	Manuelle
<b>VINIFICATION :</b>	Raisins triés et égrappés. Vinification parcellaire. Cuvaison longue de 3 semaines avant un pressage doux. Délestages et remontages réguliers avec maintien de la température. Elevage en cuve émail.

La finesse est le maître mot de ce vin avec des tannins soyeux et du caractère.

**Conseil de dégustation :** Grâce à ses notes épicées de garrigue et à sa richesse, ce Lirac ira très bien avec des viandes en sauce et des fromages de chèvre.

15,5/20 Gault&Millau  
88-90 pts Stephen Tanzer

