

DC  
C O U D O M A I N E U L I S

*DOMAINE COUDOULIS  
Route de Saint Victor La Coste  
30126 Saint Laurent des Arbres – FRANCE  
Tél/ Fax : +33 (0)4 66 22 85 89  
Email : [guillaumeperraud@orange.fr](mailto:guillaumeperraud@orange.fr)  
[www.domainecoudoulis.canalblog.com](http://www.domainecoudoulis.canalblog.com)*

# CONTENTS

<i>THE ESTATE</i> .....	2
<i>THE SOIL</i> .....	2
<i>THE VINEYARD</i> .....	2
<i>OUR SELECTION</i> .....	3
<i>Grenache - Syrah 2007 Vintage</i> .....	4
<i>Viognier 2007 Vintage</i> .....	5
<i>Côtes du Rhône ~ Red 2005 Vintage</i> .....	6
<i>Lirac ~ Red 2004 – 2005 Vintages</i> .....	7
<i>Lirac ~ Rosé 2007 Vintage</i> .....	8
<i>Lirac – Cuvée Bacchus 2004 Vintage</i> .....	9
<i>PRESS REVIEWS</i> .....	10
<i>PRESS REVIEWS CONTINUED</i> .....	11
<i>PRESS REVIEWS CONTINUED</i> .....	12
<i>SALES CONTRACT</i> .....	13

*DOMAINE COUDOULIS*  
*Route de Saint Victor La Coste*  
*30126 Saint Laurent des Arbres – FRANCE*  
*Tél/ Fax : +33 (0)4 66 22 85 89*  
*Email : guillaumeperraud@orange.fr*  
*www.domainecoudoulis.canalblog.com*

# *The Estate*

The estate, dating from the 1960's, was acquired by Bernard Callet in 1996. He decided to build the potential of the property by developing a range of AOC quality wines from the Côtes du Rhône and Lirac. The 2001 vintage even bore an exceptional wine, "Cuvée Bacchus", of which only 2000 – 4000 bottles are produced each year. The result of this blending of 40 year old Grenache vines and Syrah raised in oak barrels is a very harmonious wine with a silky tannic structure and unique concentration. Some years later, these efforts seemed to have paid off with references in such guides as the Hachette and Gault Millau.

# *The Soil*

Situated on a red and rocky ground, the clay-limestone type, where abound the famous *galets roulés* or the "rolled pebbles", Domaine Coudoulis is built on an alluvial terrace overhanging the village of Saint Laurent des Arbres (Gard), one of the four towns able to use the AOC (*Appellation d'Origine Contrôlée*) Lirac.

# *The Vineyard*

Its 28 hectares are planted with traditional grape varieties such as: Grenache, Syrah, Cinsault and Mourvedre. The vines are cultivated using the «*gobelet*» technique, guarantee of quality vine growing, combined with manual harvests, meticulously selected and de-stemmed in such a manner as to avoid all impurities in order to preserve only the intrinsic richness of the grapes.

Swept by mistral winds, guarantee of a healthy grape and limiting its yield to 42 hl/ha (*hectoliters/hectares*), Domaine de Coudoulis banks on the optimal potential of the property.

*DOMAINE COUDOULIS*  
*Route de Saint Victor La Coste*  
*30126 Saint Laurent des Arbres – FRANCE*  
*Tél/ Fax : +33 (0)4 66 22 85 89*  
*Email : guillaumeperraud@orange.fr*  
*www.domainecoudoulis.canalblog.com*

DC  
C O U D O U L I S  
D O M A I N E

# *Our Selection...*

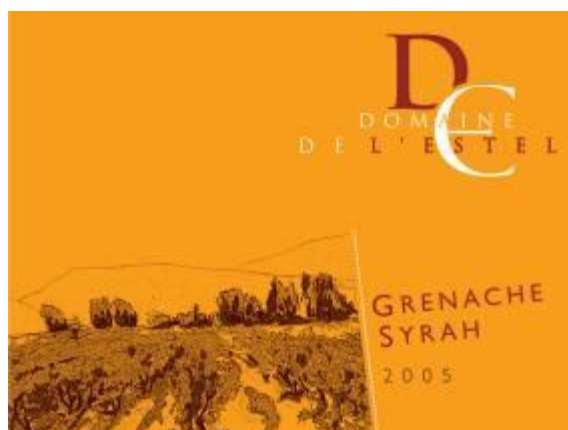


*DOMAINE COUDOULIS  
Route de Saint Victor La Coste  
30126 Saint Laurent des Arbres – FRANCE  
Tél/ Fax : +33 (0)4 66 22 85 89  
Email : guillaumeperraud@orange.fr  
[www.domainecoudoulis.canalblog.com](http://www.domainecoudoulis.canalblog.com)*

# Grenache - Syrah

## 2007 Vintage

APPELLATION	:	Vin de Pays du Gard
GRAPE VARIETY	:	Grenache 90 % Syrah 10 %
DENOMINATION	:	Domaine de l'Estel
SOIL	:	Clay - Limestone
YIELD	:	60 hl/ha
VINIFICATION	:	Short vatting time, one week to preserve its fruitiness. Matured for 6 months in an enamel vat.
AVAILABILITIES	:	2000 bottles (Production 250 Hectoliters)
PACKAGING	:	75cl, Bag in Box 5L and 10L



It is produced right next to the *Pont du Gard* where it benefits from generous sunshine year round.

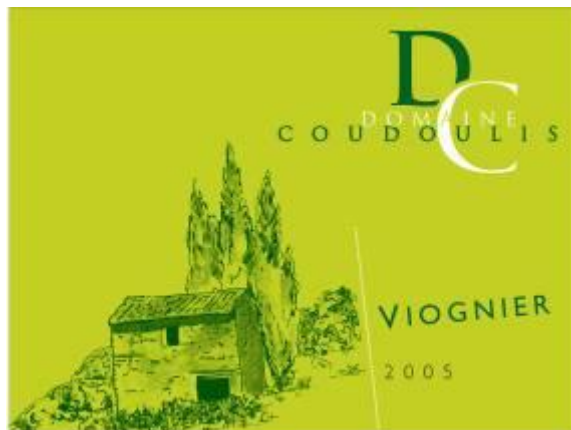
Serving Suggestions: Fruity and spicy it makes an ideal cocktail. Also perfectly accompanies barbecues and most meals.

*DOMAINE COUDOULIS*  
*Route de Saint Victor La Coste*  
*30126 Saint Laurent des Arbres – FRANCE*  
*Tél/ Fax : +33 (0)4 66 22 85 89*  
*Email : guillaumeperraud@orange.fr*  
*www.domainecoudoulis.canalblog.com*

# Viognier

## 2007 Vintage

APPELLATION	:	Vin de Pays du Gard
GRAPE VARIETY	:	Viognier
DENOMINATION	:	Domaine Coudoulis
SOIL	:	Clay - Limestone
YIELD	:	20 hl/ha
HARVEST	:	Manual using small crates
VINIFICATION	:	Selected grapes, pressed whole. Low-temperature vinification. Stirring of the lees in a barrel during maturation of which 20% are in new barrels and the rest in stainless steel thermo-regulated tanks.
AVAILABILITIES	:	1300 bottles
PACKAGING	:	75cl



It is produced from young vines which brings it a nice freshness and fruity notes.

It develops fine aromas of white flowers, peach and apricot.

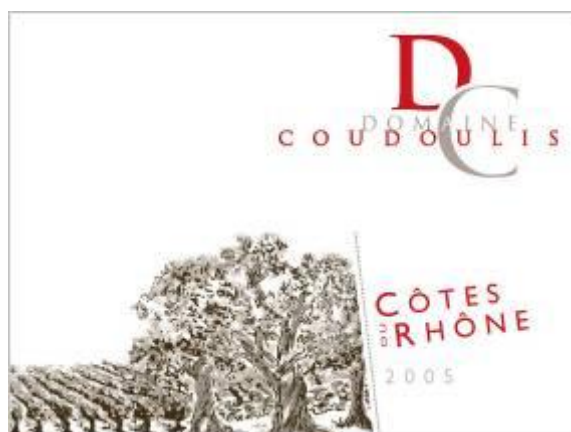
Serving Suggestions: Perfect as a cocktail, it also goes well with salads, fish tartare and Asian food.

*DOMAINE COUDOULIS*  
*Route de Saint Victor La Coste*  
*30126 Saint Laurent des Arbres – FRANCE*  
*Tél/ Fax : +33 (0)4 66 22 85 89*  
*Email : guillaumeperraud@orange.fr*  
*www.domainecoudoulis.canalblog.com*

# Côtes du Rhône ~ Red

## 2005 Vintage

APPELLATION	:	Côtes du Rhône
GRAPE VARIETY	:	Grenache 50 % Syrah 40 % Cinsault 10 %
DENOMINATION	:	Domaine Coudoulis
SOIL	:	Clay – Limestone on "Galets Roulés" or <i>rolled pebbles</i>
YIELD	:	42 hl/ha
HARVEST	:	Manual
VINIFICATION	:	Grapes are selected and de-stemmed. Vinification by plots. A vatting time of 10 days prior to a light pressing. Regular releasing and pumping over using temperature control. Matured in enamel vats.
AVAILABILITIES	:	2500 bottles ( <i>superior volumes for following vintages</i> )
PACKAGING	:	75cl



Gault Millau 2008 ~ 15/20  
Dussert Gerber 2008

It is produced on poor soil, galets roulés or « *rolled pebbles*», that provide its typicity and concentration.

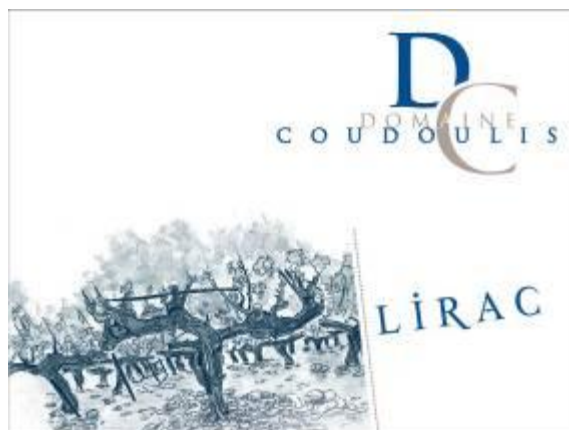
Serving Suggestions: Both fruity and spicy, with body, it will make an ideal companion to meat as well as pasta dishes or an assortment of cheese.

*DOMAINE COUDOULIS*  
*Route de Saint Victor La Coste*  
*30126 Saint Laurent des Arbres – FRANCE*  
*Tél/ Fax : +33 (0)4 66 22 85 89*  
*Email : guillaumeperraud@orange.fr*  
*www.domainecoudoulis.canalblog.com*

# *Lirac ~ Red*

## *2004 – 2005 Vintages*

APPELLATION	:	Lirac
GRAPE VARIETY	:	Grenache 70 % Syrah 25 % Mourvèdre 5 %
DENOMINATION	:	Domaine Coudoulis
SOIL	:	Clay – Limestone on "Galets Roulés" or <i>rolled pebbles</i>
YIELD	:	37 hl/ha
HARVEST	:	Manual
VINIFICATION	:	Grapes are selected and de-stemmed. Vinification by plots. A long vatting time, 3 weeks prior to a light pressing. Regular releasing and pumping over using temperature control. Matured in enamel vats.
AVAILABILITIES	:	1000 bottles for 2004 and 10000 bottles for 2005
PACKAGING	:	75cl



*Gault Millau 2008 ~ 15/20*  
*Dussert Gerber 2008*

Finesse is the word that comes to mind for this wine filled with silky tannins and fine character.

Serving Suggestions: Thanks to its spicy notes of scrub and its richness, this Lirac is fabulous with meat dishes and goat cheese.

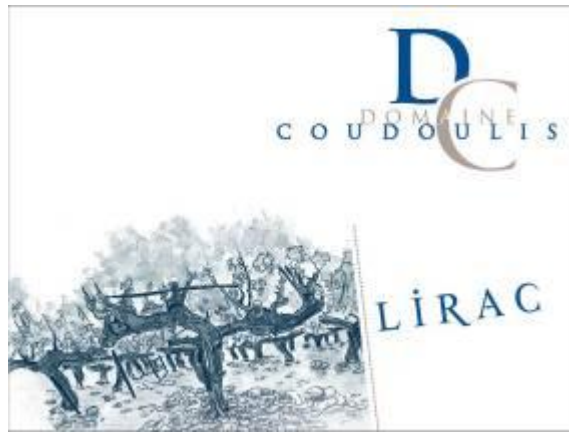
*DOMAINE COUDOULIS*  
*Route de Saint Victor La Coste*  
*30126 Saint Laurent des Arbres – FRANCE*  
*Tél/ Fax : +33 (0)4 66 22 85 89*  
*Email : guillaumeperraud@orange.fr*  
*www.domainecoudoulis.canalblog.com*



# *Lirac ~ Rosé*

## *2007 Vintage*

APPELLATION	:	Lirac
GRAPE VARIETY	:	Grenache 50 % Cinsault 50 %
DENOMINATION	:	Domaine Coudoulis
SOIL	:	Clay – Limestone on "Galets Roulés" or <i>rolled pebbles</i>
YIELD	:	37 hl/ha
HARVEST	:	Manual
VINIFICATION	:	Grapes are selected and de-stemmed. Vinification by plots. Bleeding after a few hours in the vat in order to obtain the perfect color. Low-temperature vinification in thermo-regulated enamel vats.
AVAILABILITIES	:	2500 bottles
PACKAGING	:	75cl



This rosé, in harmony with current consumer requests, has a wonderful onion-peel color and is only 12,5% alcohol by volume yet preserves its flavor and harbors a wide aromatic palette.

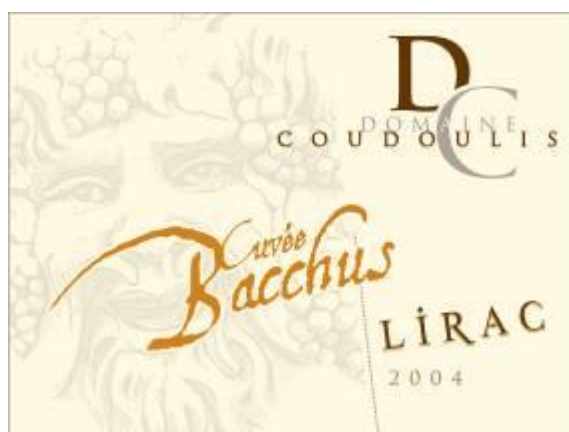
Serving Suggestions: Makes a perfect cocktail. An excellent addition to your grilled fish, couscous or tajines dishes.

*DOMAINE COUDOULIS*  
*Route de Saint Victor La Coste*  
*30126 Saint Laurent des Arbres – FRANCE*  
*Tél/ Fax : +33 (0)4 66 22 85 89*  
*Email : guillaumeperraud@orange.fr*  
*www.domainecoudoulis.canalblog.com*

# *Lirac – Cuvée Bacchus*

## *2004 Vintage*

APPELLATION	:	Lirac
GRAPE VARIETY	:	Grenache 67% Syrah 33%
DENOMINATION	:	Cuvée Bacchus
SOIL	:	Clay – Limestone on "Galets Roulés" or <i>rolled pebbles</i>
YIELD	:	30 hl/ha
HARVEST	:	Manual
VINIFICATION	:	Grapes are selected and de-stemmed. Vinification by plots. A long vatting time, 1 month prior to a light pressing. Regular releasing and pumping over using temperature control. Maturing in oak barrels during 6 to 8 months for the Grenache, and in enamel vats for the Syrah.
AVAILABILITIES	:	4000 bottles
PACKAGING	:	75cl



*Guide Hachette 2008 1 Etoile*  
*Gault Millau 2008 15/20*  
*Dussert Gerber 2008*

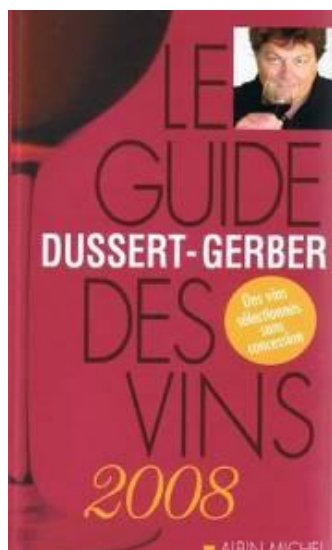
Only 3000 – 4000 bottles are produced from the 40 year old Grenache vines and the best parcels of the property's Syrah. You will be seduced by the fullness, finesse and body of this rare wine.

Serving Suggestions: It is marvelous with wild game or cheese.

*DOMAINE COUDOULIS*  
*Route de Saint Victor La Coste*  
*30126 Saint Laurent des Arbres – FRANCE*  
*Tél/ Fax : +33 (0)4 66 22 85 89*  
*Email : guillaumeperraud@orange.fr*  
*www.domainecoudoulis.canalblog.com*

# Press Reviews

Le Guide des Vins « DUSSERT – GERBER » 2008



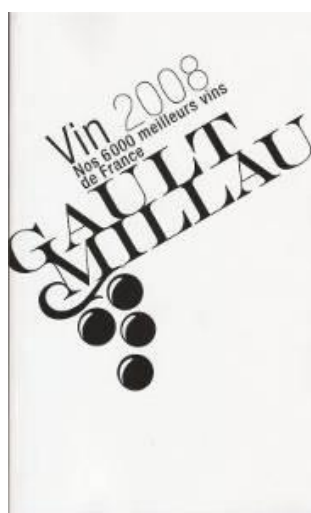
## SAINT-LAURENT-DES-ARBRES 30126

### DOMAINE COUDOULIS

Bernard Callet  
Route de Saint-Victor-la-Coste  
Tél. et Fax. 04 66 22 85 89

Domaine de 28 ha surplombant le village. Sol rouge et caillouteux de type argilo-calcaire où abondent les galets roulés. J'ai beaucoup aimé son **Lirac cuvée Bacchus 2004**, bien élevé en fûts de chêne, production limitée à partir de vieux Grenache de 40 ans, de belle couleur grenat soutenu et intense, au nez caractéristique de fruits mûrs et de garrigue, une cuvée charpentée, riche et fondue à la fois, de très bonne garde, un vin qu'il faut déboucher sur un gibier d'eau ou un gigot à la ficelle (11,25 €, il les vaut). Excellent **Lirac rouge 2004** (Grenache, Syrah, Mourvèdre), bien typé et corsé, de belle robe soutenue, aux notes de sous-bois et de fraise, alliant structure et souplesse (6,75 €). Goûtez le **CDR 2005**. Ne pas hésiter, bien entendu.

« Gault Millau » Vin 2008



Racheté en 1996 par Bernard Callet, le domaine Coudoulis est sur le terroir de Lirac. Dès son arrivée, Bernard Callet a senti les potentiels de l'appellation et a tout mis en œuvre pour lui rendre hommage. Il faut dire que sur ce terroir très particulier, surnommé Coudoulis, de versants calcaires et de terrasses caillouteuses, de galets roulés et de lauzes blanches, de nombreuses possibilités étaient offertes. A l'arrivée, du bonheur en bouteille avec des vins acidulés et gourmands à la fois. Les vins sont concentrés et bien plus structurés qu'il n'y paraît, très enrobés par le moelleux et la richesse.

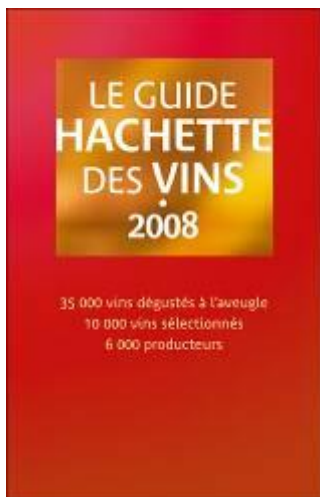
#### Appellation principale : Lirac

☞ Côtes du Rhône Domaine Coudoulis 2005 : 15/20 .....	4,50 €
☞ Lirac Cuvée Bacchus 2004 : 15/20 .....	11,50 €
☞ Lirac Domaine Coudoulis 2004 : 15/20 .....	7 €

DOMAINE COUDOULIS  
Route de Saint Victor La Coste  
30126 Saint Laurent des Arbres – FRANCE  
Tél/ Fax : +33 (0)4 66 22 85 89  
Email : guillaumeperraud@orange.fr  
www.domainecoudoulis.canalblog.com

# Press Reviews continued...

Le Guide Hachette des Vins 2008



DOM. COUDOULIS Cuvée Bacchus 2004 \*

2 ha 7 000 11 à 15 €

Établi sur une terrasse alluvionnaire dominant le village de Saint-Laurent-des-Arbres, le domaine – 30 ha d'un seul tenant sur galets roulés – a été racheté par Bernard Callet en 1996. Une étoile brille sur ses deux lillac rouges. L'assemblage est le même : deux tiers de grenache pour un tiers de syrah, mais cette cuvée Bacchus provient de vignes plus âgées et résulte d'un élevage partiel dans le chêne. Elle offre des senteurs méditerranéennes de garrigue, d'arboise et d'airelle qui se prolongent dans une bouche riche et puissante, construite sur des tanins de qualité. L'autre rouge 2004 (5 à 8 €) n'a pas connu le bois. Il séduit par son équilibre et par ses arômes de fruits rouges confiturés.

Dom. Coudoulis, rte de Saint-Victor-la-Coste, 30126 Saint-Laurent-des-Arbres, tél. et fax 04.66.22.85.89, e-mail [guillaumeperraud@orange.fr](mailto:guillaumeperraud@orange.fr) r.v. B. Callet

La Revue du Vin de France  
Lirac - Millésime 2006



MILLÉSIME 2006  
VALLÉE DU RHÔNE

**RHÔNE SUD**

**LIRAC**  
(26 vins dégustés, rouges uniquement)  
Une belle réussite avec des vendanges effectuées à bonne maturité dans l'ensemble.

**Vin noté entre 17,5 et 20 sur 20**

**CHATEAU SAINT ROCH**  
Sois une robe sombre, ce vin légèrement réduit offre une belle complexité. La bouche est massive, avec beaucoup de pulpe, du fruit et un équilibre qui donne une jolie lecture du terroir de Lirac. 9,40 €

**Vins notés entre 15,5 et 17 sur 20**

**CHATEAU BOUCABUT**  
La grande maturité de ce vin nous évoquerait presque un porto vintage au nez. Cette sensation de maturité se retrouve en bouche, grâce à une matière imposante et structurée, et à un fruit très persistant, un rien abrupt à ce stade. 7,30 €

**DOMAINE COSTE DUPLY**  
Le nez est marqué par des notes de menthol et d'eucalyptus. En bouche, le vin s'équilibre entre douceur et fermeté, avec une jolie finale sur le fruit bien mûr. 7,10 €

**DOMAINE COUDOULIS**  
Le nez exprime des notes de fruit noir suivi par une pointe d'alcool. En bouche, on a beaucoup de sève, un équilibre évident et des tanins élégants. 6,75 €

**DOMAINE LAFOND ROC ÉPINE**  
Ce lillac présente un joli nez complexe et élégant. La bouche offre une matière ferme, mais équilibrée. Il y a du fond et du fruit dans ce beau lillac. 8 €

**Vin noté entre 13 et 15 sur 20**

**CHATEAU MONT REDON**  
Sur un registre de fruit bien mûr et des notes de ciste, ce vin ne manque pas de personnalité. La bouche accompagne cette sensation de maturité en nous offrant une matière gourmande et suave, voire un rien enrobée. 9,30 €

DOMAINE COUDOULIS  
Route de Saint Victor La Coste  
30126 Saint Laurent des Arbres – FRANCE  
Tél/ Fax : +33 (0)4 66 22 85 89  
Email : [guillaumeperraud@orange.fr](mailto:guillaumeperraud@orange.fr)  
[www.domainecoudoulis.canalblog.com](http://www.domainecoudoulis.canalblog.com)

# Press Reviews continued...

Wine Spectator  
Lirac « Cuvée Bacchus 2003 »  
Rating: 84

## Tasting Report: Rhône Valley

### DOMAINE COUDOULIS

Lirac Cuvée Bacchus 2003

\$23

84

*DOMAINE COUDOULIS*  
*Route de Saint Victor La Coste*  
*30126 Saint Laurent des Arbres – FRANCE*  
*Tél/ Fax : +33 (0)4 66 22 85 89*  
*Email : guillaumeperraud@orange.fr*  
*www.domainecoudoulis.canalblog.com*

# *Sales Contract*

- w 60 bottles minimum by Appellation
- w 600 bottles minimum by order
- w Payable 60 days Ex-cellar
- w COFACE Insurance
- w EXWORKS ( Incoterm)
- w A single invoice
- w Property reserve up until the total payment of the invoice
- w The buyer is responsible for proper shipping and stocking conditions

*DOMAINE COUDOULIS  
Route de Saint Victor La Coste  
30126 Saint Laurent des Arbres – FRANCE  
Tél/ Fax : +33 (0)4 66 22 85 89  
Email : guillaumeperraud@orange.fr  
www.domainecoudoulis.canalblog.com*