

GUIGAL SA

Guigal Côtes-du-Rhône Magnum 2019

40,75\$

* Prix de détail suggéré

E. GUIGAL

	Code produit	14727649
\$	Prix licencié	35.44\$
	Conditionnement	6x1500ml
🚚	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
📄	Statut	Disponible
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
🕒	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Vallée du Rhône
📍	Sous-région	Rhône méridional
🏷️	Appellation	Côtes du Rhône
🍇	Cépage(s)	Syrah 50 %
🍇	Cépage(s)	Grenache 40 %
🍇	Cépage(s)	Mourvèdre 10 %
🍷	Couleur	Rouge
🍷	Taux de sucre	0.9
🔑	Fermeture	Liège
🍷	À boire	Peut vieillir 8 ans

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le Domaine Guigal fut fondé en 1946 par Etienne Guigal à Ampuis, petit village antique et berceau de l'appellation Côte-Rôtie. Il abrite un vignoble unique où la vigne et le vin sont célébrés depuis 2400 ans.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rouge sombre soutenue et brillante. Nez de fruits noirs marqué par des notes d'épices. Vin ample, plein et racé. Tanins arrondis, très enrobés, mais présents en bouche. Ce vin se distingue par son ampleur, sa chaleur et son intensité aromatique. Vin complet, de bonne persistance. Élégance et finesse dues à un bel équilibre entre tanins et fruits. Accompagne la charcuterie, les viandes et les fromages.

NOTES SUR LE PRODUIT

Sols très variés constitués de sédiments, de calcaires granitiques, d'alluvions et de cailloux. Vignes de 35 ans et plus.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles et tri des raisins. Vinification traditionnelle. Contrôle des températures de fermentation et longues macérations. Élevage 18 mois en foudres de chêne.

