https://www.frechette.vin
1130 rue Sherbrooke Ouest Bureau 1320
Montréal, QC H3A2M8
(514) 868-2020

FRÉCHETTE
VINS D'EXCEPTION

GUIGAL SA

E. Guigal Tavel Rosé 2019

27,55$
* Prix de détail suggéré

E.GUIGAL

Code produit	13963560
Prix licencié	23.95$
Conditionnement	12x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
Statut	Disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	France
Désignation réglementée	Appellation origine controlée (AOC)
Région	Vallée du Rhône
Cépage(s)	Grenache 60 %
Cépage(s)	Cinsault 15 %
Cépage(s)	Clairette 10 %
Cépage(s)	Syrah 10 %
Pourcentage d'alcool	13.5%
Couleur	Rosé
Taux de sucre	1.5
Fermeture	Liège
À boire	Peut vieillir jusqu'à 3 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 d'un rose saumon soutenu et très pur. Notes élégantes florales et fruitées. Vin fruité et bien structuré. Finesse aromatique en bouche. Harmonie entre une faible acidité plaisante et un fruit charnu, ainsi qu'une rondeur charmeuse. Apprécié en entrée, mais également sur des poissons, de la charcuterie, des viandes grillées. Servir entre 12 et 14°C

NOTES SUR LE PRODUIT

Sols d'argile et cailloux.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges mécaniques en Septembre. C'est un vin issu de saignées dont la macération pelliculaire est d'une nuit environ. Les températures de fermentations alcooliques sont ensuite contrôlées autour de 18°C. Ce vin est élevé pendant six mois environ en cuves d'acier inoxydable.

3 536650 481007