

GUIGAL SA

Saintes Pierres de Nalys Châteauneuf-du-Pape magnum 2017

135,75\$

* Prix de détail suggéré

	Code produit	14728705
	Prix licencié	118.07\$
	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	Châteauneuf-du-Pape
	Cépage(s)	Grenache 69 %
	Cépage(s)	Syrah 20 %
	Cépage(s)	Cinsault 4 %
	Cépage(s)	Autres cépages
	Pourcentage d'alcool	14.5%
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	1
	Fermeture	Liège
	À boire	Peut vieillir 10 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 rubis, brillante et profonde. Nez élégant et ouvert aux notes de fruits rouges. Tanins amples et souples gardant une belle tenue. Vin riche, équilibré entre richesse et fraîcheur. Accord idéal avec assortiment de charcuterie, viandes rouges grillées ou en sauce comme le navarin d'agneau, plateau de fromages affinés.

NOTES SUR LE PRODUIT

Ce vin est issu de trois terroirs d'exception : Nalys (à hauteur de 33 %) aux sols de grès roux du Comtat et de saffres, Bois Sénéchal (à hauteur de 33 %) et La Crau (à hauteur de 34 %) aux sols d'alluvions caillouteuses anciennes du Rhône, les fameux galets roulés.

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

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles et tri des raisins. Vinification en cuves thermorégulées autour de 28 à 30 °C. La cuvaison est d'environ quatre semaines.Élevage de 18 mois en cuves inox et foudres (10%).

