

GUIGAL SA

Saintes Pierres de
Nalys
Chateauneuf-du-Pape
blanc 2018

50,50\$

* Prix de détail suggéré

E. GUIGAL

	Code produit	14728406
	Prix licencié	43.72\$
	Conditionnement	12x750ml
	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
	Cépage(s)	Clairette 36 %
	Cépage(s)	Bourboulenc 29 %
	Cépage(s)	Grenache Blanc 25 %
	Cépage(s)	Roussanne 7 %
	Pourcentage d'alcool	13.5%
	Couleur	Blanc
	Taux de sucre	1
	Fermeture	Liège
	À boire	Peut vieillir 5 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 jaune pâle, brillante et limpide. Nez minéral et élégant aux notes d'agrumes et de pêche sanguine. Une belle richesse en bouche, de la fraîcheur et de la minéralité. Vin complet, élégant et équilibré. Accord élégant avec des entrées variées, poissons en croûte de sel, grillés, en tartares ou sashimis et fromages de chèvre frais ou affinés.

NOTES SUR LE PRODUIT

Ce vin est issu de trois terroirs d'exception : «Nalys» (34%), «Bois Sénéchal» (63%) et «La Crau» (3%).

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles et tri des raisins. Pressurage puis débourbage avant vinifications dans des cuves thermorégulées autour de 18°C. Élevage de 8 mois dont 20% sous bois (fûts, demi-muids).

