

GUIGAL SA

Saintes Pierres de Nalys Châteauneuf-du-Pape 2017

67,00\$

* Prix de détail suggéré

E. GUIGAL

	Code produit	14728625
\$	Prix licencié	58.26\$
	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
📍	Sous-région	Rhône méridional
📁	Appellation	Châteauneuf-du-Pape
🍇	Cépage(s)	Grenache 69 %
🍇	Cépage(s)	Syrah 20 %
🍇	Cépage(s)	Autres cépages 6% et Cinsault 5%
%	Pourcentage d'alcool	14.5%
🍷	Couleur	Rouge
🍷	Taux de sucre	0.7
🔑	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 aux notes de fruits rouges. Tanins amples et souples gardant une belle tenue. Vin riche, équilibré entre richesse et fraîcheur. Accord idéal avec des charcuteries et fromages affinés, ou des viandes rouges grillées.

NOTES SUR LE PRODUIT

Ce vin est issu de trois terroirs d'exception : Nalys (33%), Bois Sénéchal (33%) et La Crau (34%)

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%).

