

GUIGAL SA

E. Guigal Brune et Blonde de Guigal (magnum) 2017

190,75\$

* Prix de détail suggéré

E. GUIGAL

	Code produit	14728650
	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 septentrional
	Cépage(s)	Syrah 96 %
	Cépage(s)	Viognier 4 %
	Pourcentage d'alcool	14%
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	<1
	Fermeture	Liège

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 sombre de couleur rouge rubis. Épices, petits fruits rouges et arômes délicats du bois. Vin aux tanins ronds et fondus. Arômes de framboises, de mûres et de vanille. Harmonie entre une acidité imperceptible et des tanins lui conférant une bonne garde, mais adoucis par un affinage prolongé sous bois. S'accorde bien avec du gibier, des viandes rouges et du fromage.

NOTES SUR LE PRODUIT

Parcelles en terrasses escarpées. Côte Blonde en sol silico-calcaire et Côte Brune en sol riche en oxydes de fer.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles et tri des raisins. Pigeages réguliers et contrôle des températures de fermentations en cuves inox closes pendant près de trois semaines. Élevage de 36 mois en fûts de chêne. 50 % bois neuf.

