

GUIGAL SA

Côte Rôtie Brune et Blonde 2017

96,50\$

* Prix de détail suggéré

E. GUIGAL

	Code produit	14728596
	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 septentrional
📁	Appellation	Côte Rôtie
🍇	Cépage(s)	Syrah 96 %
🍇	Cépage(s)	Viognier 4 %
%	Pourcentage d'alcool	13.80%
🍷	Couleur	Rouge
🍷	Taux de sucre	0.4
🔑	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 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. Accords de gibier, viandes rouges et fromages. Servir à 16-18 °C.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles et trie des raisins. Vinification par 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.

