

GUIGAL SA

Château de Nalys,
Châteauneuf-du-pape
AOC (Rouge) 2017

252,50\$

* Prix de détail suggéré

E. GUIGAL

	Code produit	14728641
	Prix licencié	219.57\$
	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 59 %
	Cépage(s)	Syrah 32 %
	Cépage(s)	Mourvèdre 5 %
	Cépage(s)	Autres cépages 4 %
	Pourcentage d'alcool	15%
	Couleur	Rouge
	À boire	Peut vieillir 20 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 sombre et profonde. Nez intense de petits fruits rouges et noirs, notes épicées. Belle matière, tanins soyeux, de la puissance et de l'élégance. Vin très expressif, noble et complet. Viandes rouges grillées ou en sauce, gibiers selon la saison, plateau de fromages affinés.

NOTES SUR LE PRODUIT

Ce vin est issu de trois terroirs d'exception : Nalys (27%) aux sols de grès roux du Comtat et de saffres, Bois Sénéchal (23 %) et La Crau (50 %) aux sols d'alluvions caillouteuses anciennes du Rhône, les fameux galets roulés.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles et tri des raisins. Vinification en cuves tronconiques bois. Le temps de cuvaion est d'environ quatre semaines. Élevage de 18 mois dont 30 % sous bois (fûts, foudres).

