

GUIGAL SA

369,00\$

* Prix de détail suggéré

Château d'Ampuis
Côte Rôtie 2018

	Code produit	14728713
	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
	Appellation	Côte Rôtie
	Cépage(s)	Syrah 93 %
	Cépage(s)	Viognier 7 %
	Pourcentage d'alcool	14%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège
	À boire	Peut vieillir environ 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 sombre et profonde. Refl ets mauves. Epices, fruits noirs et arômes délicats du bois. Le nez est dense, expressif et intense. Vin tannique et racé. Arômes de pruneaux, de mûres et de vanille. Bouche puissante, concentrée et structurée. Vin issu d'un millésime musclé et tannique, forgé par un climat chaud. Les tanins sont très solides mais adoucis par un affi nageprolongé sous bois. Accords: Gibiers, viandes rouges et fromages.

NOTES SUR LE PRODUIT

Comprend entre autres 7 terroirs d'exception :

Le Clos "Côte Blonde",
La Garde "Côte Blonde",
La Grande Plantée "Côte Blonde",
La Pommère"Côte Brune",
Le Pavillon Rouge "Côte Brune".
Le Moulin "Côte Brune"
La Viria "Côte Brune"

<https://www.frechette.vin>
1130 rue Sherbrooke Ouest Bureau 1320
Montréal, QC H3A2M8
(514) 868-2020

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles et tri des raisins. Cuves inox closes. Températures des fermentations alcooliques contrôlées. Temps de cuvaison de 4 semaines. Elevage unique de 38 mois en fûts de chêne neufs.

