

GUIGAL SA

102,00\$ * Prix de détail suggéré



Côte Rôtie Brune et Blonde 2018

IIIIII	Code produit	14991301
\$	Prix licencié	88.60\$
iid	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
Ľö	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
 	Pays	France
Ø	Désignation réglementée	Appellation origine controlée (AOC)
9	Région	Vallée du Rhône
9	Sous-région	Rhône septentrional
•	Appellation	Côte Rôtie
##*	Cépage(s)	Syrah 96 %
##*	Cépage(s)	Viognier 4 %
%	Pourcentage d'alcool	14%
3	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	0.4
T	Fermeture	Liège
Ţ	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

Visuel: Robe sombre de couleur rouge rubis.

Olfactif: Epices, petits fruits rouges et arômes délicats du bois.

Gustatif: Vin aux tanins ronds et fondus. Arômes de framboises, de mûres et de vanille.

Ensemble: Harmonie entre une acidité imperceptible, des tanins lui conférant une bonne garde

mais adoucis par un anage prolongé sousbois.

NOTES SUR LE PRODUIT

Parcelles en terrasses escarpées, sols schisteux et silico-calcaires en Côte-Blonde et riches en oxydes de fer en Côte-Brune.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles et trie des raisins, puis pigeages réguliers et contrôle des températures de fermentations en cuves inox closes pendant prèsde trois semaines.

