

GUIGAL SA

E. Guigal
Chateauneuf-du-Pape
2017

66,50\$

* Prix de détail suggéré

E. GUIGAL

	Code produit	14991183
	Prix licencié	57.68\$
	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
	Cépage(s)	Grenache Noir (vieilles vignes) 70 %
	Cépage(s)	Mourvèdre 15 %
	Cépage(s)	Syrah 10 %
	Cépage(s)	Autres cépages 5 %
	Pourcentage d'alcool	15%
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	1.4
	Fermeture	Liège
	À boire	Prêt 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

Belle robe rouge sombre, profonde. Nez d'épices et de petits fruits rouges mûrs. Notes de confiture. Tanins ronds, complexité et puissance. Vin riche, plein et onctueux, avec des notes de prunes mûres, de noyaux et de fruits rouges. Riche, mais pas alcooleux, où tout est harmonie et équilibre. Accord: Gibier à plumes, plats épicés, viandes rouges et fromages.

NOTES SUR LE PRODUIT

Sols de galets roulés et riches en argiles rouges.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vinifications traditionnelles, contrôle des températures de fermentations puis macération pendant près de trois semaines.

Ce vin est élevé pendant 36 mois en foudre de chêne.

