

GUIGAL SA

E. Guigal
Chateauneuf-du-Pape
2019

70,00\$

* Prix de détail suggéré

E. GUIGAL

	Code produit	14991141
\$	Prix licencié	60.71\$
	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 Blanc 45 %
🍇	Cépage(s)	Roussanne 25 %
🍇	Cépage(s)	Clairette 15 %
🍇	Cépage(s)	Picpoul 3 %
🍇	Cépage(s)	Autres cépages 2 %
%	Pourcentage d'alcool	13.5%
🎨	Couleur	Rouge
🍷	Taux de sucre	1.4
🔑	Fermeture	Liège
🍷	À boire	peut vieillir de 3 à 5 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 jaune d'or pâle brillante. Nez expressif aux notes de fleurs blanches et de fruits clairs. Onctuosité en bouche, réhaussée par une jolie fraîcheur. Vin riche, ample et élégant. Accord: Entrées variées, poissons en croûte de sel, grillés, en tartare ou sashimis et fromages de chèvres frais ou affinés.

NOTES SUR LE PRODUIT

Sols caillouteux d'alluvions du Rhône et d'argiles rouges.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges traditionnelles et tri des raisins. En cuves thermorégulées, autour de 18 °C. Huit mois. Un quart élevé sous bois (fûts et demi-muids) dont 50 % neufs.