

GUIGAL SA

Guigal Saint-Joseph (blanc) 2019

43,25\$

* Prix de détail suggéré

E. GUIGAL

	Code produit	14991239
	Prix licencié	37.50\$
	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
	Sous-région	Rhône septentrional
	Appellation	Saint-Joseph
	Cépage(s)	Marsanne 95 %
	Cépage(s)	Roussanne 5 %
	Pourcentage d'alcool	13.5%
	Couleur	Blanc
	Fermeture	Liège
	À boire	Peut vieillir 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 paille brillante et limpide. Nez puissant et complexe. Notes de fleurs blanches très nettement perceptibles. Arômes délicats du bois. Attaque franche et souple. Beaucoup de gras et de rondeur. Finale très aromatique aux senteurs de poire et d'agrumes. Vin marqué par la fraîcheur des arômes et du fruit. La bouche est puissante et ronde. Accompagne les entrées, les poissons et également les fromages de chèvre.

NOTES SUR LE PRODUIT

Sols calcaires et granitiques sablo-caillouteux

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles et tri des raisins. Pressurage, puis fermentation à basse température (16 à 18 °C). Fermentation malolactique à 100 %. Élevage à 50 % en cuve inox, 25 % en fût de chêne neuf et 25 % en fût d'un vin.

