

GUIGAL SA

Guigal La Landonne Côte-Rôtie AOC 2018

583,50\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	15051100
	Prix licencié	507.41\$
	Conditionnement	6x750ml
	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 100 %
	Pourcentage d'alcool	14,5%
	Couleur	Rouge
	Fermeture	Liège
	À boire	Peut vieillir 30 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 rouge noire avec des reflets très sombres. Petits fruits noirs, cuirs, réglisse, d'épices orientales et arômes de torréfaction. Intensité aromatique puissante. Entrée en bouche puissante et structure massive des tanins. Beaucoup de richesse et de concentration. Ce vin de très longue garde, massif et concentré, possède une rare intensité de saveur et de robe. A vin d'exception, mets d'exception... Gros gibiers, gigot de chevreuil, etc...

NOTES SUR LE PRODUIT

Sol argilo-calcaire, très riche en oxydes de fer.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles et tri des raisins. Vinification en cuves inox thermorégulées. Système de remontages continus par pression de CO2. Fermentations alcooliques/macération de 4 semaines au minimum.

Élevage unique de 40 mois en pièces neuves.