

## GUIGAL SA

E.Guigal, La Mouline,  
Côte-Rôtie AOC 2018

**583,50\$**

\* Prix de détail suggéré

	Code produit	15052452
\$	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 89 %
🍇	Cépage(s)	Viognier 11 %
%	Pourcentage d'alcool	14,5%
🍷	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec
🔒	Fermeture	Liège
🍷	À boire	Peut vieillir 15 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 rubis avec des reflets rouge vermillon. Petits fruits rouges, mûre et arômes floraux de violette. Intensité aromatique puissante mais fine. Entrée en bouche très souple et belle harmonie entre la finesse des arômes et la richesse explosive due à la concentration de ce vin. Vin féminin d'une texture voluptueuse au velouté soyeux, intensément aromatique. À vin d'exception, mets d'exception...

Petit gibier à plume, bécasse, etc...

### NOTES SUR LE PRODUIT

Vignes terrassées en forme d'amphithéâtre romain.

Le terroir est composé de gneiss donnant des sols siliceux de couleur claire auxquels sont mélangés des loess calcaires.

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles et tri des raisins. Vinification en cuves inox thermorégulées. Travail par

<https://www.frechette.vin>  
1130 rue Sherbrooke Ouest Bureau 1320  
Montréal, QC H3A2M8  
(514) 868-2020  
remontages traditionnels.  
Fermentations alcooliques/macération de 4 semaines.

