

GUIGAL SA

Guigal Hermitage Rouge 2019

108,25\$

* Prix de détail suggéré

E. GUIGAL

	Code produit	15051097
\$	Prix licencié	93.97\$
	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	Hermitage
🍇	Cépage(s)	Syrah 100 %
%	Pourcentage d'alcool	15%
🍷	Couleur	Rouge
🔑	Fermeture	Liège
🍷	À boire	Peut vieillir 10 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 très profonde, rouge rubis à refl ets violacés. Épices, petits fruits rouges et arômes délicats du bois. Vin tannique et massif. Arômes de bourgeons de cassis et de vanille. La fi nale est réglissée et épicée. Ce vin est l'exemple d'un vin racé mais qui sait rester séducteur. C'est un vin de garde par excellence. Très bel accord avec l'agneau, de manière générale avec les viandes rouges et le fromage.

NOTES SUR LE PRODUIT

Illustres parcelles de l'appellation Hermitage : Beaumes, Méal, Bessards et Hermite, aux sols calcaires argilo-limoneux et sablo-graveleux.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles et trié des raisins, puis pigeages réguliers et contrôle des températures de fermentations en cuves inox closes pendant près de 3 semaines. Le vin est élevé pendant 36 mois environ en fûts de chêne dont 50% neufs.

