

## GUIGAL SA

### E. Guigal Brune et Blonde de Guigal (magnum) 2018

**202,25\$**

\* Prix de détail suggéré

**E. GUIGAL**

	Code produit	14991319
\$	Prix licencié	175.80\$
	Conditionnement	6x1500ml
🚚	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
🍇	Cépage(s)	Syrah 96 %
🍇	Cépage(s)	Viognier 4 %
%	Pourcentage d'alcool	14%
🍷	Couleur	Rouge
🍷	Taux de sucre	<1
🔑	Fermeture	Liège

#### 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 sombre de couleur rouge rubis. Épices, petits fruits rouges et arômes délicats du bois. Vin aux tanins ronds et fondus. Arômes de framboises, de mûres et de vanille. Harmonie entre une acidité imperceptible et des tanins lui conférant une bonne garde, mais adoucis par un affinage prolongé sous bois. S'accorde bien avec du gibier, des viandes rouges et du fromage.

#### NOTES SUR LE PRODUIT

Parcelles en terrasses escarpées. Côte Blonde en sol silico-calcaire et Côte Brune en sol riche en oxydes de fer.

#### ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles et tri des raisins. Pigeages réguliers et contrôle des températures de fermentations en cuves inox closes pendant près de trois semaines. Élevage de 36 mois en fûts de chêne. 50 % bois neuf.

