

GUIGAL SA

Guigal Hermitage Blanc 2018

85,00\$

* Prix de détail suggéré

E. GUIGAL

	Code produit	14991271
\$	Prix licencié	73.92\$
	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)	Marsanne 95 %
🍇	Cépage(s)	Roussanne 5 %
%	Pourcentage d'alcool	14%
🍷	Couleur	Blanc
🍷	Taux de sucre	0.6
🔑	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

Le charme floral de ce vin faisant référence aux fleurs blanches et au miel d'acacia, n'occulte pas ses capacités de grande garde. Robe jaune paille soutenue. Nez très complexe à dominantes florales et végétales, souvent également caractérisé par le miel d'acacias. Notes boisées élégante. Vin épicé et de très forte structure pour un vin blanc. Harmonie entre une richesse aromatique et une rigueur très caractéristique. Très bel accord avec le homard, se marie bien avec le...

NOTES SUR LE PRODUIT

Illustres parcelles de l'appellation Hermitage : Beaumes, Murets, Dionières et Pierrelles, aux sols granitiques calcaires, argilo-limoneux et sablo-graveleux.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles et tri des raisins. Le choix d'un élevage soigné et le travail minutieux de sélection puis d'assemblage effectués par Marcel et Philippe Guigal subliment la constance et l'excellence des vins de La Collection. Contrôle des fermentations alcooliques et températures contrôlées entre 16 et 18C. Le vin bénéficie d'un élevage de 24 mois sous-bois.

