

GUIGAL SA

E.Guigal,
Crozes-Hermitage AOC
Rouge (magnum) 2019

76,25\$

* Prix de détail suggéré

E.GUIGAL

	Code produit	14991191
\$	Prix licencié	66.27\$
	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 100 %
%	Pourcentage d'alcool	14%
🍷	Couleur	Rouge
🍷	Taux de sucre	0.6
🔑	Fermeture	Liège
🍷	À boire	Peut vieillir 8 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 sombre et profonde. Petits fruits rouges comme la cerise et la fraise et arômes délicats du bois. Vin tannique et massif. Arômes de bourgeons de cassis et de vanille. Vin d'une remarquable fraîcheur, des tanins très présents mais travaillés par un affinage prolongé sous bois.

Accompagne parfaitement les viandes rouges, notamment le gibier, et les fromages.

NOTES SUR LE PRODUIT

Argilo-limoneux, sols sablo-graveleux.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles et tri des raisins.

Vinification traditionnelle. Contrôle des températures pendant les fermentations alcooliques. Le temps de cuvaison est d'environ trois semaines.