

GUIGAL SA

246,50\$

* Prix de détail suggéré

E.Guigal, Château de
Nalys,
Châteauneuf-du-Pape
AOC Blanc (magnum)
2018

	Code produit	14988611
	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 méridional
	Cépage(s)	Roussanne 43 %
	Cépage(s)	Grenache Blanc 33 %
	Cépage(s)	Clairette 15 %
	Cépage(s)	Bourboulenc 6 %
	Cépage(s)	Picpoul 3 %
	Pourcentage d'alcool	14.5%
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège
	À boire	Peut vieillir 8 à 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 jaune d'or, claire et brillante. Nez intense de fleurs blanches et d'agrumes avec une jolie note vanillée. Beaucoup d'ampleur en bouche, de l'élégance et de la longueur. Vin noble, élégant et très expressif. Langoustines, poissons avec sauce au beurre blanc, fromages de chèvre affinés.

NOTES SUR LE PRODUIT

Ce vin est issu de trois terroirs d'exception : Nalys (à hauteur de 36 %) aux sols de grès roux du Comtat et de saffres, Bois Sénéchal (à hauteur de 37 %) et La Crau (à hauteur de 27 %) aux sols d'alluvions caillouteuses anciennes du Rhône, les fameux galets roulés.

<https://www.frechette.vin>
1130 rue Sherbrooke Ouest Bureau 1320
Montréal, QC H3A2M8
(514) 868-2020

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles et tri des raisins.

Pressurage puis clarification du moût avant vinifications sous bois à hauteur de 70 % et en cuve inox à hauteur de 30 %.



E. GUIGAL

