

GUIGAL SA

E.Guigal, Saintes
Pierres de Nalys,
Châteauneuf-du-Pape
AOC (Blanc.Magnum)
2018

137,25\$

* Prix de détail suggéré

	Code produit	14990009
	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
	Appellation	Châteauneuf-du-Pape
	Qualité	Ne s'applique pas
	Cépage(s)	Clairette 36 %
	Cépage(s)	Bourboulenc 29 %
	Cépage(s)	Grenache Blanc 25 %
	Cépage(s)	Roussanne 5 %
	Cépage(s)	Autres cépages 3 %
	Pourcentage d'alcool	13.5%
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	2
	Fermeture	Liège
	À boire	Peut vieillir 3 à 5 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 pâle, brillante et limpide. Nez minéral et élégant aux notes d'agrumes et de pêche sanguine. Une belle richesse en bouche, de la fraîcheur et de la minéralité. Vin complet, élégant et équilibré.

Entrées variées, poissons en croûte de sel, grillés, en tartares ou sashimis et fromages de chèvre frais ou affinés.

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

NOTES SUR LE PRODUIT

Ce vin est issu de trois terroirs d'exception : « Nalys » (à hauteur de 34%) aux sols de grès roux du Comtat et de saffres, « Bois Sénéchal » (à hauteur de 63%) et « La Crau » (à hauteur de 3%) aux sols d'alluvions caillouteuses anciennes du Rhône, les fameux galets

ÉLABORATION DU PRODUIT

Pressurage puis débourage avant vinifications dans des cuves thermorégulées autour de 18°C.



FRÉCHETTE

VINS D'EXCEPTION

E. GUIGAL

