

GUIGAL SA

66,50\$

* Prix de détail suggéré

E. Guigal, Châteauneuf-du-Pape AOC (blanc) 2019

	Code produit	15051142
	Prix licencié	57.81\$
	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	Châteauneuf-du-Pape
	Qualité	Ne s'applique pas
	Cépage(s)	Grenache Blanc 45 %
	Cépage(s)	Roussanne 25 %
	Cépage(s)	Clairette 15 %
	Cépage(s)	Bourboulenc 10 %
	Cépage(s)	Autres cépages 5 %
	Pourcentage d'alcool	13.5%
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	1.5
	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 d'or pâle brillante. Nez expressif aux notes de fleurs blanches et de fruits clairs. Onctuosité en bouche, rehaussée par une jolie fraîcheur. Vin riche, ample et élégant. Accords: Entrées variées, poissons en croûte de sel, grillés, en tartare ou sashimis et fromages de chèvres frais ou affinés.

NOTES SUR LE PRODUIT

Sols caillouteux d'alluvions du Rhône et d'argiles rouges.

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

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges traditionnelles et tri des raisins
En cuves thermorégulées, autour de 18 °C.

