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

FRÉCHETTE
VINS D'EXCEPTION

GUIGAL SA

E. Guigal, Ex Voto, Ermitage AOC (rouge) 2017

533,75$
* Prix de détail suggéré

Code produit	14991204
Conditionnement	6x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
Statut	Disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	France
Désignation réglementée	Appellation origine controlée (AOC)
Région	Vallée du Rhône
Sous-région	Rhône septentrional
Appellation	Hermitage
Qualité	Ne s'applique pas
Cépage(s)	Syrah 100 %
Pourcentage d'alcool	14.5%
Couleur	Rouge
Sucre	Sec
Taux de sucre	0.3
Fermeture	Liège
À boire	Peut vieillir 20 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 rouge rubis très soutenue à reflets violacés. Fruits noirs, cuir, réglisse, arômes de torréfaction et d'épices orientales. Notes d'eucalyptus. Intensité aromatique très puissante. Beaucoup de richesse et de structure en bouche. Expression très affirmée du terroir qui s'exprime par l'élégance et la puissance de ses tanins. Ce vin de très longue garde, massif et concentré, possède une rare intensité de saveur et de robe. Accords:Gros gibiers.

NOTES SUR LE PRODUIT

Vignobles escarpés. Emplacement des vignes : « Bessards » 30 % de la superficie. Granite, « Greffieux » 30 % de la superficie, calloutis du würm, « Murets » 20 % de la superficie, alluvions fluvio-glaciaires et cailloux, « Hermite » 20 % de la superficie. Plateau de loess et de limon sablo-argileux.

ÉLABORATION DU PRODUIT

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

FRÉCHETTE
VINS D'EXCEPTION

vendanges manuelles et tri des raisins.
Remontages en cuves inox thermorégulées. Fermentations alcooliques/macération de quatre semaines.

E.GUIGAL