

## GUIGAL SA

**313,50\$**

\* Prix de détail suggéré

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

	Code produit	14991335
	Conditionnement	6x750ml
	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	Hermitage
	Qualité	Ne s'applique pas
	Cépage(s)	Marsanne 90 %
	Cépage(s)	Roussanne 10 %
	Pourcentage d'alcool	14%
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	0.6
	Fermeture	Liège
	À boire	Prêt à boire ou peut se conserver 15 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 paille brillante et limpide.

Olfactif: Fleurs blanches, aubépine, miel d'acacias. Intensité aromatique très puissante. Gustatif: Beaucoup de richesse et de gras en bouche. Expression très affirmée du terroir qui s'exprime dans cet Ermitage blanc par sa matière et sa force.

Ensemble: Harmonie entre un nez délicat et très expressif et un fruit charnu en bouche soutenu par la puissance du terroir.

Vin à marier avec des plats puissants et gouteux. Homard thermidor. Filet d...

### NOTES SUR LE PRODUIT

Vignobles escarpés. "Murets" 90% de la superficie Alluvions fluvio-glaciaires et cailloux. 1.6 Ha  
" Hermite " 10% de la superficie Plateau de loess et de limon sablo-argileux. 0.2 Ha.

<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.

Vin vinifié exclusivement en petits fûts de chêne neufs. Fermentations malolactiques à 100%.

