

GUIGAL SA

E. Guigal, Saint-Joseph
AOC (rouge) 2019

46,75\$

* Prix de détail suggéré

E. GUIGAL

	Code produit	15051134
\$	Prix licencié	40.49\$
	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 méridional
📍	Appellation	Saint-Joseph
🌿	Qualité	Ne s'applique pas
🍇	Cépage(s)	Syrah 100 %
%	Pourcentage d'alcool	14.5%
🍷	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec
🔑	Fermeture	Liège
🍷	À boire	Prêt à boire ou peut vieillir 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 rouge sombre à reflets violacés. Nez puissants à dominantes de fruits rouges et d'arômes délicats du bois. L'attaque en bouche est franche et sur le fruit. Les tanins plutôt ronds et souples. Les petits fruits noirs et les tanins nobles permettent à ce vin de représenter dignement cette Appellation montante du Rhône Nord. Le choix d'un élevage soigné et le travail minutieux de sélection puis d'assemblage effectués par Marcel et Philippe Guigal subliment la constance et...

NOTES SUR LE PRODUIT

Sols calcaire sablo-caillouteux

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles et trié des raisins, fermentations alcooliques en cuves inox à haute température. Fermentations alcooliques en cuves inox à haute température. Ce vin est élevé sous bois en fûts de deuxième rotation pendant environ 24 mois.

