

GUIGAL SA

E. Guigal, Brune et
Blonde Côte-Rôtie
AOC (375ml) 2019

52,00\$

* Prix de détail suggéré

E. GUIGAL

	Code produit	15182071
\$	Prix licencié	45.08\$
	Conditionnement	24x375ml
🚚	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	Côte Rôtie
🍇	Cépage(s)	Syrah 96 %
🍇	Cépage(s)	Viognier 4 %
%	Pourcentage d'alcool	14%
🎨	Couleur	Rouge
🔑	Fermeture	Liège
🍷	À boire	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

Visuel : Robe sombre de couleur rouge rubis.

Olfactif : Épices, petits fruits rouges et arômes délicats du bois.

Gustatif : Vin aux tanins ronds et fondus. Arômes de framboises, de mûres et de vanille.

Ensemble : Harmonie entre une acidité imperceptible, des tanins lui conférant une bonne garde mais adoucis par un affinage prolongé sous bois. Très bel accord avec le gibier, tout au long de l'année avec les viandes rouges et le fromage.

NOTES SUR LE PRODUIT

Parcelles en terrasses escarpées, sols schisteux et silico-calcaires en Côte-Blonde et riches en oxydes de fer en Côte-Brune.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles et trie des raisins, puis pigeages réguliers et contrôle des températures de fermentations en cuves inox closes pendant près de trois semaines.