

## GUIGAL SA

### Château de Nalys, Châteauneuf-du-pape AOC (Rouge) 2019

**111,50\$**

\* Prix de détail suggéré

**E. GUIGAL**

	Code produit	15182097
	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 méridional
📁	Appellation	Châteauneuf-du-Pape
🍇	Cépage(s)	Grenache 60 %
🍇	Cépage(s)	Syrah 30 %
🍇	Cépage(s)	Mourvèdre 8 %
🍇	Cépage(s)	Counoise 2 %
%	Pourcentage d'alcool	16%
🍷	Couleur	Rouge
🍷	À boire	À boire/Peut vieillir 15 à 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

Visuel : Robe rouge rubis sombre et profonde.

Olfactif : Nez intense de petits fruits rouges et noirs, notes épicées.

Gustatif : Belle matière, tanins soyeux, de la puissance et de l'élégance.

Ensemble : Vin très expressif, noble et complet.

Viandes rouges grillées ou en sauce, gibiers si la saison le permet, plateau de fromages affinés.

#### NOTES SUR LE PRODUIT

Ce vin est issu de trois terroirs d'exception : « Nalys » (à hauteur de 27%) aux sols de grès roux du Comtat et de saffres, « Bois Sénéchal » (à hauteur de 23%) et « La Crau » (à hauteur de 50%) aux sols d'alluvions caillouteuses anciennes du Rhône, les fameux galets roulés.

#### ÉLABORATION DU PRODUIT

Vinifications en cuves tronconiques bois Le temps de cuvaison est d'environ 4 semaine. Elevage de 18 mois dont 30% sous bois (fûts, foudres).

