

GUIGAL SA

E.Guigal, Saintes
Pierres de Nalys,
Châteauneuf-du-Pape
AOC 2019

62,75\$

* Prix de détail suggéré

E.GUIGAL

	Code produit	15182222
\$	Prix licencié	54.47\$
	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 septentrional
🏆	Qualité	Ne s'applique pas
🍇	Cépage(s)	Grenache 65 %
🍇	Cépage(s)	Syrah 25 %
🍇	Cépage(s)	Autres cépages 10 %
%	Pourcentage d'alcool	15.5%
🍷	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec
🔑	Fermeture	Liège
🍷	À boire	Peut vieillir de 8 à 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 rubis, brillante et profonde. Nez élégant et ouvert aux notes de fruits rouges. Tanins amples et souples gardant une belle tenue. Vin riche, équilibré entre richesse et fraîcheur.

NOTES SUR LE PRODUIT

sols de grès roux du Comtat et de sars, « Bois Sénéchal » (à hauteur de 33%) et « La Crau » (à hauteur de 34%) aux sols d'alluvions caillouteuses anciennes du Rhône, les fameux galets roulés

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles et tri des raisins, vinifications dans des cuves thermorégulées autour de 28-30°C environ 4 semaines.