

GUIGAL SA

E. Guigal, Hermitage AOC (blanc) 2019

80,25\$

* Prix de détail suggéré

E. GUIGAL

	Code produit	15182185
	Prix licencié	69.58\$
	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
	Cépage(s)	Marsanne 95 %
	Cépage(s)	Roussanne 5 %
	Pourcentage d'alcool	14%
	Couleur	Blanc
	Fermeture	Liège
	À boire	Peut vieillir 10 ans à 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

Le charme floral de ce vin faisant référence aux fleurs blanches et au miel d'acacia, n'occulte pas ses capacités de grande garde. Visuel : Robe jaune paille soutenue. Olfactif : Nez très complexe à dominantes florales et végétales, souvent également caractérisé par le miel d'acacias Notes boisées élégante. Gustatif : Vin épicé et de très forte structure pour un vin blanc. Ce vin est battit pour vieillir à l'épreuve du temps. Ensemble : Harmonie entre une richesse aroma...

NOTES SUR LE PRODUIT

Illustres parcelles de l'appellation Hermitage : Beaumes, Murets, Dionières et Pierrelles, aux sols granitiques calcaires, argilo-limoneux et sablo-graveleux.

ÉLABORATION DU PRODUIT

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 l'excellence des vins de La Collection, véritables références

dans les grandes appellations Rhodaniennes.

Contrôle des fermentations alcooliques et températures contrôlées entre 16 et 18C.

