

## GUIGAL SA

**220,50\$**

\* Prix de détail suggéré

E. Guigal  
Châteauneuf-du-Pape  
Château de Nalys  
(magnum) 2019

|                                                                                    |                          |                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
|    | Code produit             | 15181596                            |
|    | Prix licencié            | 191.61\$                            |
|    | Conditionnement          | 6x1500ml                            |
|    | 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              | Châteauneuf-du-Pape                 |
|  | Cépage(s)                | Roussanne 40 %                      |
|  | Cépage(s)                | Grenache Blanc 40 %                 |
|  | Cépage(s)                | Clairette 18 %                      |
|  | Cépage(s)                | Autres cépages 2 %                  |
|  | Pourcentage d'alcool     | 14.5%                               |
|  | Couleur                  | Blanc                               |
|  | Sucre                    | Sec                                 |
|  | Taux de sucre            | 1.1                                 |
|  | Fermeture                | Liège                               |
|  | À boire                  | Peut vieillir 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 jaune d'or, claire et brillante. Nez intense de fleurs blanches et d'agrumes avec une jolie note vanillée. Beaucoup d'ampleur en bouche, de l'élégance et de la longueur. Vin noble, élégant et très expressif. Accords: Langoustines, poissons avec sauce au beurre blanc, fromages de chèvre affinés.

### NOTES SUR LE PRODUIT

Ce vin est issu de trois terroirs d'exception : Nalys (à hauteur de 36 %) aux sols de grès roux du Comtat et de saffres, Bois Sénéchal (à hauteur de 37 %) et La Crau (à hauteur de 27 %) aux sols

<https://www.frechette.vin>  
1130 rue Sherbrooke Ouest Bureau 1320  
Montréal, QC H3A2M8  
(514) 868-2020

d'alluvions caillouteuses anciennes du Rhône, les fameux galets roulés.



**FRÉCHETTE**  
VINS D'EXCEPTION

## ÉLABORATION DU PRODUIT

Pressurage puis clarification du moût avant vinifications sous bois à hauteur de 70 % et en cuve inox à hauteur de 30 %.

