

GUIGAL SA

220,50\$

* Prix de détail suggéré

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

	Code produit	15181633
	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)	Grenache 60 %
	Cépage(s)	Syrah 30 %
	Cépage(s)	Mourvèdre 8 %
	Cépage(s)	Autres cépages 2 %
	Pourcentage d'alcool	15.5%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège
	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

Rouge rubis sombre et profonde. Petits fruits rouges et noirs, notes épicées. Belle matière, tanins soyeux, de la puissance et de l'élégance. Accords: 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 », « Bois Sénéchal » et « La Crau » aux sols d'alluvions caillouteuses anciennes du Rhône, les fameux galets roulés.

ÉLABORATION DU PRODUIT

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

Vinifications en cuves tronconiques bois Le temps de cuvaison est d'environ 4 semaines.



FRÉCHETTE

VINS D'EXCEPTION

E. GUIGAL

