

GUIGAL SA

188,50\$

* Prix de détail suggéré

E. Guigal, Brune et
Blonde de Guigal,
Côte-Rôtie AOC
(magnum) 2019

	Code produit	15181561
	Prix licencié	163.79\$
	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	Côte Rôtie
	Cépage(s)	Syrah 96 %
	Cépage(s)	Viognier 4 %
	Pourcentage d'alcool	14%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège
	À boire	Peut vieillir 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 sombre de couleur rouge rubis. Epices, petits fruits rouges et arômes délicats du bois. Vin aux tanins ronds et fondus. Arômes de framboises, de mûres et de vanille. Harmonie entre une acidité imperceptible, des tanins lui conférant une bonne garde mais adoucis par un affinage prolongé sous bois. Accords: viandes rouges et le fromage.

NOTES SUR LE PRODUIT

Parcelles en terrasses escarpées, sols schisteux et silico-calcaires en Côte-Blonde et riches en oxydes de fer en Côte-Brune.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles et triage des raisins, puis pigeages réguliers et contrôle des températures de

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

fermentations en cuves inox closes pendant près de trois semaines


FRÉCHETTE
VINS D'EXCEPTION

E. GUIGAL

