

GUIGAL SA

E. Guigal, Château
d'Ampuis, Côte-Rôtie
AOC (magnum) 2019

380,25\$

* Prix de détail suggéré

E. GUIGAL

	Code produit	15181588
\$	Prix licencié	330.53\$
	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 93 %
🍇	Cépage(s)	Viognier 7 %
%	Pourcentage d'alcool	14.5%
🎨	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

Robe sombre et profonde. Refl ets mauves. Epices, fruits noirs et arômes délicats du bois. Le nez est dense, expressif et intense. Vin tannique et racé. Arômes de pruneaux, de mûres et de vanille. Bouche puissante, concentrée et structurée. Vin issu d'un millésime musclé et tannique, forgé par un climat chaud. Les taninssont très solides mais adoucis par un affi nage prolongé sous bois.

NOTES SUR LE PRODUIT

Comprend entre autres 7 terroirs d'exception : Le Clos "Côte Blonde", La Garde "Côte Blonde", La Grande Plantée "Côte Blonde", La Pommière "Côte Brune", Le Pavillon Rouge "Côte Brune".Le Moulin "Côte Brune" La Viria "Côte Brune".

ÉLABORATION DU PRODUIT

Cuves inox closes. Températures des fermentations alcooliques contrôlées. Temps de cuvaison de 4 semaines.