

GUIGAL SA

Ex Voto E. Guigal Hermitage 2018

509,75\$

* Prix de détail suggéré

E. GUIGAL

	Code produit	15181529
	Conditionnement	6x750ml
🚚	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)	Syrah 100 %
%	Pourcentage d'alcool	14.5%
🍷	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec
🔑	Fermeture	Liège
🍷	À boire	Peut vieillir 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 rouge rubis très soutenue à reflets violacés. Fruits noirs, cuir, réglisse, arômes de torrification et d'épices orientales. Notes d'eucalyptus. Intensité aromatique très puissante. Beaucoup de richesse et de structure en bouche. Expression très affirmée du terroir qui s'exprime par l'élégance et la puissance de ses tanins. Ce vin de très longue garde, massif et concentré, possède une rare intensité de saveur et de robe. Accords: gibiers

NOTES SUR LE PRODUIT

Vignobles escarpés. Emplacement des vignes : « Bessards » 30 % de la superficie. Granite, « Greffieux » 30 % de la superficie, calloutis du würm, « Murets » 20 % de la superficie, alluvions fluvio-glaciaires et cailloux, « Hermite » 20 % de la superficie. Plateau de loess et de limon sablo-argileux.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Remontages en cuves inox thermorégulées. Fermentations alcooliques/macération de quatre semaines.

