

GUIGAL SA

134,00\$

* Prix de détail suggéré

Nalys
Châteauneuf-du-Pape
Saintes Pierre de Nalys
2020

	Code produit	15210043
	Prix licencié	116.38\$
	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 Blanc 65 %
	Cépage(s)	Syrah 25 %
	Cépage(s)	Autres cépages 10 %
	Pourcentage d'alcool	15.1%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	2.3
	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

Ce vin élégant et tonique possède un nez séducteur dévoilant des notes de fruits frais. Son équilibre subtil permet une dégustation dans sa jeunesse, entre richesse et fraîcheur. Robe rouge rubis, brillante et profonde. Nez élégant et ouvert aux notes de fruits rouges. Tanins amples et souples gardant une belle tenue. Vin riche, équilibré entre richesse et fraîcheur. Accords: Assortiment de charcuterie, viandes rouges grillées ou en sauce comme le navarin d'agneau, plateau de fro...

NOTES SUR LE PRODUIT

Vinifications dans des cuves thermorégulées autour de 28-30°C. Le temps de cuvaison d'environ

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



ÉLABORATION DU PRODUIT

Vinifications dans des cuves thermorégulées autour de 28-30°C. Le temps de cuvaison d'environ 4 semaines.

