

GUIGAL SA

E.Guigal, Crozes-Hermitage AOC Rouge (magnum) 2020

72,50\$

* Prix de détail suggéré



| | | |
|----|--------------------------|-------------------------------------|
| | Code produit | 15182177 |
| \$ | Prix licencié | 63.01\$ |
| | 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 |
| 🍇 | Cépage(s) | Syrah 100 % |
| % | Pourcentage d'alcool | 13.5% |
| 🍷 | Couleur | Rouge |
| 🍷 | Taux de sucre | 0.6 |
| 🔑 | Fermeture | Liège |
| 🍷 | À boire | Peut vieillir 8 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 très sombre et profonde. Petits fruits rouges comme la cerise et la fraise et arômes délicats du bois. Vin tannique et massif. Arômes de bourgeons de cassis et de vanille. Vin d'une remarquable fraîcheur, des tanins très présents mais travaillés par un affinage prolongé sous bois."

Accompagne parfaitement les viandes rouges, notamment le gibier, et les fromages

NOTES SUR LE PRODUIT

Vendanges manuelles et tri des raisins.
Argilo-limoneux, sols sablo-graveleux.

ÉLABORATION DU PRODUIT

"Vinification traditionnelle. Contrôle des températures pendant les fermentations alcooliques. Le temps de cuvaison est d'environ trois semaines."