

GUIGAL SA

E.Guigal, Saint-Joseph AOC (blanc) 2020

44,50\$

* Prix de détail suggéré

E.GUIGAL

	Code produit	15182134
	Prix licencié	38.70\$
	Conditionnement	12x750ml
	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	Saint-Joseph
	Qualité	Ne s'applique pas
	Cépage(s)	Marsanne 95 %
	Cépage(s)	Roussanne 5 %
	Pourcentage d'alcool	14.0%
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	Prêt à boire-Peur vieillir 5 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 jaune paille brillante et limpide. Nez puissant et complexe. Notes de fleurs blanches très nettement perceptibles. Arômes délicats du bois. Attaque franche et souple. Beaucoup de gras et de rondeur. Finale très aromatique aux senteurs de poire et d'agrumes. Vin marqué par la fraîcheur des arômes et du fruit. La bouche est puissante et ronde. Accompagne les entrées, les poissons et également les fromages de chèvre.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Pressurage, puis fermentation à basse température (entre 16 et 18 °C). Fermentation malolactique à 100 %. À 50 % en cuve inox, 25 % en fût de chêne neuf et 25 % en fût d'un vin.