

GUIGAL SA

Guigal Côtes-du-Rhône Blanc 2022

22,40\$

* Prix de détail suggéré

E. GUIGAL

	Code produit	290296
	Prix licencié	20.70\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité Continue
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Vallée du Rhône
	Appellation	Côtes du Rhône
	Cépage(s)	Viognier 60 %
	Cépage(s)	Roussanne 15 %
	Cépage(s)	Marsanne 10 %
	Cépage(s)	Clairette 8 %
	Cépage(s)	Bourboulenc 5 %
	Pourcentage d'alcool	14%
	Couleur	Blanc
	Fermeture	Liège

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 or brillante et limpide. Vin sur la fraîcheur marqué par l'expression aromatique très distincte du viognier. Arômes de fleurs blanches, d'abricot, d'acacias et de pêche blanche. Vin fruité avec beaucoup de gras et de richesse. Vin complet alliant élégance, puissance et équilibre. Accompagne les entrées variées, les poissons et la cuisine asiatique.

NOTES SUR LE PRODUIT

Sols très variés constitués de sédiments et calcaires granitiques.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles et tri des raisins. Vinifications traditionnelles, contrôle des températures de fermentations alcooliques autour de 18°C. Élevage en cuves inox.

