

GUIGAL SA

46,25\$

* Prix de détail suggéré

Saintes Pierres de Nalys Chateauneuf-du-Pape blanc 2017

	Code produit	13905626
\$	Prix licencié	40.15\$
iii	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
Lo	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
Ø	Désignation réglementée	Appellation origine controlée (AOC)
9	Région	Vallée du Rhône
**	Cépage(s)	Clairette 36 %
##*	Cépage(s)	Bourboulenc 29 %
	Cépage(s)	Grenache Blanc 25 %
#	Cépage(s)	Roussanne 7 %
%	Pourcentage d'alcool	13%
3	Couleur	Blanc
	Taux de sucre	1
T	Fermeture	Liège
Ī	À boire	Garder 3 à 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 pâle, brillante et limpide. Nez minéral et élégant aux notes d'agrumes et de pêche sanguine. Une belle richesse en bouche, de la fraîcheur et de la minéralité. Vin complet, élégant et équilibré.

À servir avec des entrées variées, poissons en croûte de sel, grillés, en tartares ou sashimis et fromages de chèvre frais ou affinés.

NOTES SUR LE PRODUIT

Sol et terroir : Ce vin est issu de trois terroirs d'exception : Nalys aux sols de grès roux du Comtat et de saffres, Bois Sénéchal et La Crau aux sols d'alluvions caillouteuses anciennes du Rhône, les fameux galets roulés.

Âge moyen des vignes : 45 ans environ.

Conditions du millésime : Rendements extrêmement faibles, les plus bas depuis des décennies.

Récolte très hâtive. Excellent millésime qui a favorisé concentration et structure.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles et tri des raisins.

Vinification par pressurage puis débourbage avant vinifications dans des cuves thermorégulées autour de 18 °C.

Élevage huit mois, dont environ 20 % sous bois (fûts, demi-muids).





