

GUIGAL SA

Guigal Crozes-Hermitage Rouge 2017

68,75\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	14091476
	Conditionnement	6x1500ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Vallée du Rhône
	Cépage(s)	Syrah 100 %
	Pourcentage d'alcool	13%
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	0,6
	Fermeture	Liège
	À boire	Jusqu'à 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.
Température de service : 16 à 18 °C.

NOTES SUR LE PRODUIT

Sol et terroir d'argilo-limoneux, sols sablo-graveleux.
Âge moyen des vignes : 35 ans environ.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges traditionnelles, à maturité optimale.
Vinification traditionnelle. Contrôle des températures pendant les fermentations alcooliques. Le temps de cuvaison est d'environ trois semaines.
Élevage de 24 mois environ en fûts de chêne.

