

GUIGAL SA

Saintes Pierres de Nalys Châteauneuf-du-Pape 2016

64,00\$

* Prix de détail suggéré

	Code produit	13905600
	Prix licencié	55.56\$
	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 méridional
	Appellation	Châteauneuf-du-Pape
	Cépage(s)	Grenache 69 %
	Cépage(s)	Syrah 20 %
	Cépage(s)	Autres cépages 6% et Cinsault 5%
	Pourcentage d'alcool	14.5%
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	0.7
	Fermeture	Liège
	À boire	Peut vieillir jusqu'à 10 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 rouge rubis, brillante et profonde. Nez élégant et ouvert aux notes de fruits rouges. Tanins amples et souples gardant une belle tenue. Vin riche, équilibré entre richesse et fraîcheur. S'accorde bien avec un assortiment de charcuteries, des viandes rouges grillées ou en sauce, un plateau de fromages affinés. Servir entre 16 et 18°C.

NOTES SUR LE PRODUIT

Le Domaine de Nalys jouit d'une situation exceptionnelle à l'est de l'appellation. Saintes Pierres de Nalys est le second vin du domaine. Sol et terroir : Ce vin est issu de trois terroirs d'exception : Nalys, Bois Sénéchal et La Crau. Âge moyen des vignes : 45 ans environ.

<https://www.frechette.vin>
1130 rue Sherbrooke Ouest Bureau 1320
Montréal, QC H3A2M8
(514) 868-2020

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles et tri des raisins. Vinification en cuves thermo-régulées entre 28 et 30°C. La cuvaison est d'environ quatre semaines. Élevage dix-huit mois en cuves inox et en foudres (10%).



FRÉCHETTE

VINS D'EXCEPTION

E. GUIGAL

