

## GUIGAL SA

### Guigal Crozes-Hermitage Blanc 2018

**36,50\$**

\* Prix de détail suggéré

**E. GUIGAL**

	Code produit	10520755
\$	Prix licencié	31.64\$
	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	Crozes-Hermitage
🍇	Cépage(s)	Marsanne 95 %
🍇	Cépage(s)	Roussanne 5 %
%	Pourcentage d'alcool	13.6%
🎨	Couleur	Blanc
🍷	Taux de sucre	0.7
🔑	Fermeture	Liège
🍷	À boire	Peut vieillir 2 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 dorée. Arômes de fleurs blanches dont l'aubépine et l'acacia. Vin fin et élégant. Beaucoup de gras, de rondeur et de richesse. Vin d'une remarquable fraîcheur, alliant finesse et richesse de l'appellation. Accord parfait avec des viandes blanches, poissons et fromages.

#### NOTES SUR LE PRODUIT

Sol et terroir : Argilo-limoneux, sols sablo-graveleux. Âge moyen des vignes : Environ 25 ans.

#### ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles et tri des raisins. Vinification traditionnelle. Contrôle des fermentations alcooliques et températures contrôlées de 18 °C. Élevage de douze mois environ, dont une partie sous bois.

