

## GUIGAL SA

### Guigal Vignes de l'Hospice Saint-Joseph AOC 2016

**118,00\$**

\* Prix de détail suggéré

	Code produit	14198329
	Prix licencié	102.44\$
	Conditionnement	6x750ml
	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	Saint-Joseph
	Cépage(s)	Syrah 100 %
	Pourcentage d'alcool	13.5%
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	0.3
	Fermeture	Liège
	À boire	Peut vieillir 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 sombre. Nez complexe à dominantes de fruits noirs et d'arômes délicats du bois neuf. Le nez est puissant et intense. L'attaque en bouche est puissante. Les tanins sont puissants mais restent fins et élégants. Issu d'une formation géologique comparable à la célèbre colline des Bessards en Hermitage, ce Saint-Joseph possède la finesse de son appellation et la puissance de son voisin en face du fleuve. Accord parfait avec les viandes rouges, gibiers et fromages.

#### NOTES SUR LE PRODUIT

Sol et terroir : Vignes très escarpées dans un coteau granitique. Âge moyen des vignes : Entre 20 et 80 ans. Ce vin est issu d'un monopole regroupant les fleurons contigus de l'appellation Saint-Joseph de deux domaines. C'est l'expression unique du coteau le plus impressionnant et le plus exclusif de l'appellation Saint-Joseph.

#### ÉLABORATION DU PRODUIT

Vinification par contrôle des fermentations alcooliques et températures jusqu'à 33 °C. Élevage en

<https://www.frechette.vin>  
1130 rue Sherbrooke Ouest Bureau 1320  
Montréal, QC H3A2M8  
(514) 868-2020  
fûts de chêne neuf pendant 30 mois.



**E. GUIGAL**

