

GUIGAL SA

Château de Nalys Chateauneuf-du-Pape Blanc 2017

82,50\$

* Prix de détail suggéré

	Code produit	13905677
	Prix licencié	71.60\$
	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 méridional
	Appellation	Châteauneuf-du-Pape
	Cépage(s)	Roussanne 43 %
	Cépage(s)	Grenache Blanc 33 %
	Cépage(s)	Clairette 15 %
	Cépage(s)	Bourboulenc 6 %
	Pourcentage d'alcool	14%
	Couleur	Blanc
	Taux de sucre	0.6
	Fermeture	Liège
	À boire	Peut vieillir 8-10 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 jaune d'or, claire et brillante. Nez intense de fleurs blanches et d'agrumes avec une note vanillée. Beaucoup d'ampleur en bouche, d'élégance et de longueur. Vin noble, élégant et expressif. Accords avec langoustines, poissons en sauce au beurre, fromages affinés.

NOTES SUR LE PRODUIT

Millésime 2017 : De nombreux stress infligés aux vignes tôt dans la saison ont mené à des rendements extrêmement faibles, les plus bas depuis des décennies. Malgré cela, il s'agit d'un excellent millésime qui a favorisé concentration et structure. Sol et terroir : Ce vin est issu de trois terroirs d'exception : Nalys, Bois Sénéchal et La Crau.

<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. Pressurage puis clarification du moût avant vinifications sous bois (70 %) et en cuve inox (30 %). Élevage huit mois, 70 % sous bois.



FRÉCHETTE

VINS D'EXCEPTION

E. GUIGAL

