

GUIGAL SA

Guigal Ex Voto Ermitage AOC 2016

321,50\$

* Prix de détail suggéré

E. GUIGAL

	Code produit	14525668
\$	Prix licencié	279.58\$
	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	Hermitage
🍇	Cépage(s)	Marsanne 90 %
🍇	Cépage(s)	Roussanne 10 %
%	Pourcentage d'alcool	14.3%
🍷	Couleur	Blanc
🍷	Taux de sucre	1
🔑	Fermeture	Liège
🍷	À boire	Peut vieillir 15 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 paille brillante et limpide. Nez de fleurs blanches, aubépine, miel d'acacias. Intensité aromatique très puissante. Beaucoup de richesse et de gras en bouche. Expression très affirmée du terroir qui s'exprime dans cet Ermitage blanc par sa matière et sa force. Harmonie entre un nez délicat et très expressif et un fruit charnu en bouche soutenu par la puissance du terroir. Vin à marier avec des plats puissants et gouteux. Homard thermidor. Filet de veaux aux morilles. Ser...

NOTES SUR LE PRODUIT

Sol : Vignobles escarpés. Murets : 90 % de la superficie. Alluvions fluvio-glaciaires et cailloux. 1 Ha. Hermite : 10 % de la superficie. Plateau de loess et de limon sabloargileux. 0,8 Ha.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles et tri des raisins. Vin vinifié exclusivement en petits fûts de chêne neuf. Fermentation malolactique à 100 %. Élevage 30 mois en fûts de chêne neuf.

