

GUIGAL SA

Guigal La Landonne Côte-Rôtie AOC 2016

564,25\$

* Prix de détail suggéré

E. GUIGAL

	Code produit	14525684
	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	Côte Rôtie
	Cépage(s)	Syrah 100 %
	Pourcentage d'alcool	13%
	Couleur	Rouge
	Fermeture	Liège
	À boire	Peut vieillir 30 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 noire avec des reflets très sombres. Nez de petits fruits noirs, cuirs, réglisse et arômes de torréfaction et d'épices orientales. Intensité aromatique puissante. Entrée en bouche puissante et structure massive des tanins. Beaucoup de richesse et de concentration. Expression affirmée du terroir. Ce vin de très longue garde, massif et concentré, possède une rare intensité de saveur et de robe. Accords avec gros gibier, gigue de chevreuil, etc.

NOTES SUR LE PRODUIT

Sol et terroir : Sol argilo-calcaire, très riche en oxydes de fer. Âge moyen des vignes : 35 ans.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles et tri des raisins. Vinification en cuves inox thermorégulées. Système de remontages continus par pression de CO2. Fermentations alcooliques/macération de 4 semaines au minimum. Élevage unique de 40 mois en pièces neuves.

