

GUIGAL SA

E. Guigal Gigondas 2016

46,50\$

* Prix de détail suggéré

E. GUIGAL

	Code produit	334615
	Prix licencié	40.44\$
	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 méridional
	Appellation	Gigondas
	Cépage(s)	Grenache 70 %
	Cépage(s)	Syrah 20 %
	Cépage(s)	Mourvèdre 10 %
	Pourcentage d'alcool	15%
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	0.9
	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

Belle robe pourpre. Nez intense à dominantes de fruits à noyaux, de réglisse et de senteurs de sous-bois. Génereux, puissant et corsé avec une fin de bouche longue et élégante. Attaque franche, racée avec de beaux tanins présents mais fondus. Accords de viandes rouges, gibiers et fromages.

NOTES SUR LE PRODUIT

Sols d'alluvions anciennes, argile rouge parfois caillouteuse en coteaux.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges traditionnelles. Vinification traditionnelle avec une longue macération. Élevage 2 ans en foudres de chêne, dont la moitié en chêne neuf.

