https://www.frechette.vin
1130 rue Sherbrooke Ouest Bureau 1320
Montréal, QC H3A2M8
(514) 868-2020

FRÉCHETTE
VINS D'EXCEPTION

GUIGAL SA

Guigal La Mouline Côte Blonde Côte Rôtie 2016

564,25$
* Prix de détail suggéré

E.GUIGAL

Code produit	14525692
Conditionnement	6x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
Statut	Disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	France
Désignation réglementée	Appellation origine controlée (AOC)
Région	Vallée du Rhône
Sous-région	Rhône septentrional
Appellation	Côte Rôtie
Cépage(s)	Syrah 89 %
Cépage(s)	Viognier 11 %
Pourcentage d'alcool	13.9%
Couleur	Rouge
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 rouge rubis avec des reflets rouge vermillon. Nez: complexe de petits fruits rouges, mûre et arômes floraux de violette. Intensité aromatique puissante mais fine. Entrée en bouche très souple et belle harmonie entre la finesse des arômes et la richesse explosive due à la concentration de ce vin. Vin féminin d'une texture voluptueuse au velouté soyeux, intensément aromatique. Accord idéal avec le petit gibier à plume, bécasse, etc.

NOTES SUR LE PRODUIT

Vignes terrassées en forme d'amphithéâtre romain. Le terroir est composé de gneiss donnant des sols siliceux de couleur claire auxquels sont mélangés des loess calcaires. Âge moyen des vignes : 75 ans.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vinification en cuves inox thermo-régulées. Travail par remontages traditionnels. Fermentations alcooliques/macération de quatre semaines. Élevage unique de quarante mois en pièces neuves.

3 536650 141000