

GUIGAL SA

Château d'Ampuis
Côte Rôtie 2016

334,50\$

* Prix de détail suggéré

	Code produit	14525676
	Conditionnement	6x1500ml
	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 93 %
	Cépage(s)	Viognier 7 %
	Pourcentage d'alcool	13.6%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège
	À boire	Peut vieillir 20 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

Issu de sept vignes parmi les plus exceptionnelles du Domaine, le Château d'Ampuis est un vin racé aux arômes de fruits noirs et aux notes toastées. Sa robe est sombre et très profonde, aux reflets mauves. Le nez est dense, expressif et intense. Vin tannique et racé. Arômes de pruneaux, de mûres et de vanille. Bouche puissante, concentrée et structuré. Son élégante noblesse lui offre un beau potentiel de garde. Accords vin et mets de gibiers, viandes rouges et fromages.

NOTES SUR LE PRODUIT

Sol et terroir : Comprend entre autres sept terroirs d'exception : le Clos «Côte Blonde», la Garde «Côte Blonde», la Grande Plantée «Côte Blonde», la Pommière « Côte Brune », le Pavillon Rouge «Côte Brune», le Moulin «Côte Brune» et la Viria «Côte Brune». - Âge moyen des vignes : Vignes déjà plantées au XVIe siècle.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles. Vinification en cuves inox closes. Température contrôlée durant la fermentation alcoolique. Temps de cuvaison de quatre semaines. Élevage unique de 38 mois en

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



E. GUIGAL

