

## GUIGAL SA

### Guigal La Turquie Côte Brune Côte Rôtie 2016

**588,50\$**

\* Prix de détail suggéré

**E. GUIGAL**

	Code produit	14525705
	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 93 %
🍇	Cépage(s)	Viognier 7 %
%	Pourcentage d'alcool	13,9%
🍷	Couleur	Rouge
🔑	Fermeture	Liège
🍷	À boire	Prêt à boire

#### 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 sombres. Nez de petits fruits rouges (griotte, mûre), notes épicées (poivre noir). Intensité aromatique puissante et élégante. Entrée en bouche assez souple et belle harmonie entre la souplesse, la concentration du vin et la finesse des tanins. Expression affirmée du terroir. Tout en possédant la virilité de la Côte brune, La Turquie a la subtilité et les accents féminins d'une blonde. Accord parfait avec du petit gibier à poils, lièvre à la roy...

#### NOTES SUR LE PRODUIT

Sol et terroir de silico-calcaire avec des micaschistes dont l'altération a donné des sols argileux, riches en oxydes de fer. Âge moyen des vignes : Environ 25 ans.

#### ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles et tri des grappes. Vinification en cuves inox thermo-régulées. Système de pigeage automatique. Fermentations alcooliques et macération de quatre semaines. Élevage unique de quarante mois en pièces neuves.

