



E. Guigal, 2022

Côte Rôtie AC Brune et Blonde de Guigal

Pays
France

Région
Rhône

Cépages
Syrah, Viognier

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Caractère

Un vin rouge grenat, équilibré et persistant, dont les reflets violacés scintillent dans le verre. Bouquet de fruits juteux de mûre et de cassis au nez, complété par des accents un peu terreux et une touche de cuir. En bouche, des tannins soyeux et une structure ample et harmonieuse intègrent les arômes fruités très précis.

Type de vin



Les équilibrés

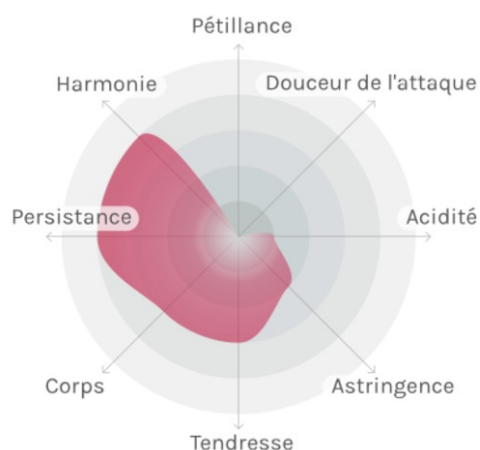


Les persistants

Producteur/Marque

E. Guigal

Philippe Guigal, œnologue doué d'un immense talent, dirige le domaine vinicole fondé par son grand-père Etienne à Ampuis, dans la vallée du Rhône. Ici, tout est exceptionnel : la situation sur les coteaux raides avec leurs terrasses, et les sols arides à travers lesquels les vignes puisent leur eau jusqu'à 15 mètres de profondeur. Les Guigal tirent toujours le maximum des vignes et du terroir, ce qui se reflète dans la qualité en petites quantités. Élaboré dans des barriques de la propre tonnellerie de l'entreprise, leurs vins grandioses atteignent des prix record. Il n'est dès lors pas étonnant que Robert Parker ait décerné le maximum de 100 points aux vins du domaine Guigal.



Accords mets-vin



Boeuf grillée ou rôtie