



E. Guigal, 2017

Côte Rôtie AC Château d'Ampuis

Pays
France

Région
Rhône

Cépages
Syrah, Viognier

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
14%

Caractère

Un vin rouge riche, équilibré et persistant. Robe rouge foncé avec légers reflets violets. L'équipe de dégustation a trouvé ce vin plutôt complexe au nez, et d'une intensité moyenne. Il présente en première ligne un caractère de fruits à noyau (prune, pruneaux), avec quelques notes de baies (mûres, cassis) et un soupçon de fruits séchés. On note également des arômes épicés/fumés (poivre, pain toast). Au palais, le vin est plutôt concentré, avec une astringence encore bien marquée (tannins), ce qui lui garantit un bon potentiel de garde. Le retour d'arômes reprend avec précision la grande variété d'arômes.

Type de vin



Les équilibrés



Les riches

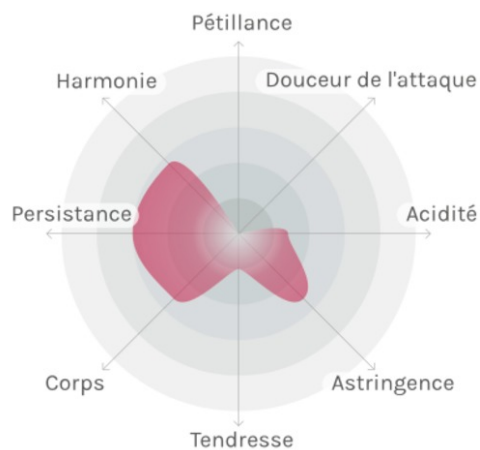


Les persistants

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



Pâtes avec viande



Viande de boeuf avec sauce foncée, aussi grillés ou rôtis



Viande de veau avec sauce foncée



Gibier avec sauce foncée, aussi grillés ou rôtis