



E. Guigal, 2023

Côtes-du-Rhône AC rouge

Pays
France

Région
Rhône

Cépages
Mourvèdre, Grenache, Syrah

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
15%

Caractère

Cette cuvée rouge foncé est fruitée et équilibrée. Au nez, elle déploie des parfums intenses de mûre et de cassis, de cerise et de pruneau, avec des clous de girofle, de la réglisse et des notes chocolatées. En bouche, elle est sèche, fraîche, ronde et harmonieuse, avec des arômes bien marqués de baies, de torréfaction et d'épices et des tanins intéressants.

Type de vin



Les fruités

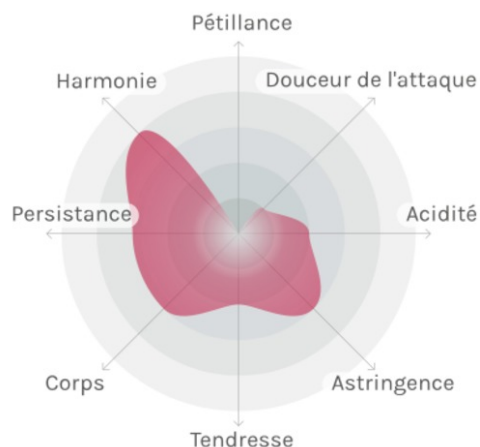


Les équilibrés

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



Veau avec sauce claire