



E. Guigal, 2021

Saint-Joseph rouge AC

Pays
France

Région
Rhône

Cépages
Syrah

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
13%

Caractère

Ce vin à la robe rouge rubis traversée de quelques reflets violets est équilibré, fruité et riche. Au nez, parfum décent et assez complexe de cerise, de griottes, de myrtilles, de girofle et de chocolat. Au palais, tannins assez marqués, ainsi qu'une structure ronde, harmonieuse qui reprend avec précision l'aromatique fruitée, épicée et de torréfaction avant d'être arrondie par quelques notes minérales.

Type de vin



Les équilibrés



Les riches

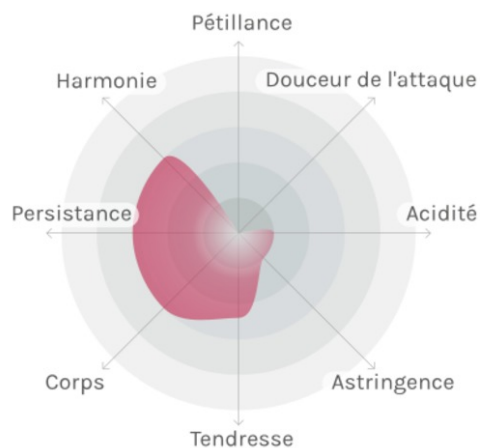


Les persistants

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